

Orata alle acciughe (Besugo con anchoas)

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Besugo con anchoas

Besugos: 2 Unidades Anchoas en sal: 2 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto Vino Blanco: 1/2 Taza

Aceite De Oliva: 50 cc

Piselli allo zafferano (Arvejas con azafrán)

Cebolla: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto
Azafrán en hebras: 1 cdita.

Arvejas congeladas: 300 g

Caldo: 1 Taza

Varios

Gajos de limón:

Preparación de la Receta

Besugo con anchoas

- Abra las anchoas al medio, retire las espinas y lave con agua corriente
- Desescame los besugos y retire las aletas y las *vísceras*.
- Realice cortes a los lados del pescado y dentro distribuya los filetes de anchoa.
- En una fuente con aceite de oliva disponga las piezas de pescado, condimente con sal, pimienta y cocine en el horno caliente durante 15 minutos.
- Bañe con el jugo durante la cocción.

- Retire el pescado de la fuente, agregue el vino y lleve al fuego.
- Deje reducir unos minutos.

Piselli allo zafferano (Arvejas con azafrán)

- Descongele las arvejas.
- Pique finamente la cebolla.
- En una sartén caliente tueste el azafrán, agregue el caldo y lleve a hervor
- En una sartén caliente con aceite dore la cebolla y condimente con sal y pimienta.
- Agregue las arvejas y deje cocinar durante unos minutos.
- Vierta el caldo tape y deje reducir el líquido.

Presentación

- En el centro de un fuente disponga el pescado, rocíe con el fondo de cocción y sirva las arvejas a los lados.
- Decore con gajos de limón.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/orata-alle-acciughe-besugo-con-anchoas