

# Pesca horneada sobre mejillones

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Papas:** 3 Unidades

**Morrón colorado:** 1 Unidad

**Vino Blanco:** 10 cc

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Besugo:** 4 Filetes

**Mejillones:** 750 g

**Puerro:** 1 Unidad

**Perejil picado:** 3 cdas.

**Morrón asado:** 1 Unidad

**Ajo:** 4 Dientes

**Cebolla grande:** 1 Unidad

**Apio:** 2 Rama

## Preparación de la Receta

- Cocine las papas enteras con piel partiendo de agua fría hasta que estén tiernas pero firmes.
- Terminada la cocción de las papas córtelas en rodajas gruesas con piel.
- Pele y pique la *cebolla* en pluma.
- Pele y corte los dientes de *ajo* en finas láminas.
- Corte la parte blanca del *puerro* en finas rodajas.
- Quite las semillas y nervaduras del *morrón* y córtelo en fina juliana.
- Corte el *apio* en rodajas.
- Corte en juliana el *morrón asado*.

## Armado

- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee la *cebolla*, junto con 3 dientes de *ajo* en laminas y el *puerro*, cuando la *cebolla* comience a dorarse incorpore el *morrón colorado*, el *morrón asado* y el *apio*, sazone con sal y pimienta, cocine durante 10 minutos más y retire el fuego.
- Coloque en una fuente refractaria las rodajas de papas, luego sobre estas acomode los mejillones crudos y cerrados con sus valvas, cúbralos con los filetes de *besugo*, sazone con sal y pimienta y por ultimo termine con los vegetales salteados, humedezca con hilos de

aceite de oliva.

- En la misma sartén donde cocinó los vegetales, sin lavarla, llévela nuevamente al fuego y una vez caliente incorpore aceite de oliva, dore las laminas de *ajo* reservada, espolvoree con el *perejil* picado y desglace con vino blanco, una vez que el alcohol se evapore, sazone con sal y luego vuélquelo dentro de la fuente refractaria, tape con papel aluminio y cocine en horno precalentado a 200°C durante aproximadamente 25 a 30 minutos.

## Presentación

- Terminada la cocción espolvoree con *perejil* y *apio* picado.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pesca-horneada-sobre-mejillones>