Pescado Blanco al Acqua Pazza



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Alcaparras: 2 cdas
Besugo sin viseras ni escamas: 1 Kilo
Cebolla: 1 unidad
Diente de ajo: 2 Unidades
Hinojo cortado en cuñas: 1 unidad
Hoja de laurel: 1 unidad
Jalapeño rojo: 1 unidad
Olivas Negras: 100 Gramos
Perejil: c/n
Tomate perita: 2 Unidades
Tomates cherrys: 100 Gramos
Vino Blanco: 200 c.c.

Espárragos

Diente de ajo: 1 unidad
Esparragos: 1 Atado
Manteca: 2 cdas
Miga de pan: c/n

Gremolatta

Aceite De Oliva: c/n
Limon: 1 unidad
Menta: 20 Gramos
Perejil: 20 Gramos

Preparación de la Receta

Acqua pazza

- En una sartén rehogar la *cebolla* en pluma, los hinojos fileteados por 3 minutos.
- Agregar *ajo* fileteado y cocinar 2 minutos.
- Añadir tomates en gajos, jalapeño ene rodajas y aceitunas sin *carozo* a la sartén por 1 minutos.
- Hacerle cortes en la piel del pescado para que los jugos penetren en su interior.
- Colocar un poco de *perejil* en el interior del pescado, agregar a la sartén desglasar con el vino y dejar reducir.
- Agregar agua solo hasta el borde, *jugo* de *limón*, tapar y cocinar por 10 minutos.

- Servir con gremolatta por encima y acompañar con los espárragos.
- **Gremolatta**
- En un bowl mezclar *perejil* picado, *menta* picada, ralladura y *jugo* de *limón*.
- *Condimentar* con sal y agregar de a poco aceite de oliva.
- **Espárragos**
- En una sartén con *manteca* y un poco de aceite de oliva agregar *ajo* y perfumar por 1 minuto.
- Agregar espárragos limpios y *dorar* por sus lados.
- *Condimentar* con sal y agregar por encima migas de pan.
- Llevar a horno fuerte por 3 minutos y reservar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pescado-blanco-al-acqua-pazza