

Receta de Besugo A La Donostiarra

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy os dejo una nueva receta de pescado, es muy fácil de preparar y resulta un plato exquisito para cualquier ocasión.

Ingredientes

- Un besugo fresco de 1kgr.aproximadamente
- Aceite de oliva
- Ajos (cinco o seis dientes)
- Cayena (tres o cuatro)
- Vinagre

Modo de Preparación

1. Limpiar bien el besugo y abrirle por la mitad (mejor si os lo limpian en la pescadería)
2. Precalentar el horno a 200 Grados
3. Empapar el besugo en aceite de oliva y ponerle sal, meterlo al horno, ya precalentado, en una fuente especial horno y mantenerlo unos seis u ocho minutos
4. Dorar en una sartén las cayenas y los ajos bien picados, echar un chorrito de vinagre y cuando espese un poco, echarlo sobre el pescado y dejarlo dos o tres minutos más
5. Sacar del horno y servir, podéis acompañar de unas patatas panaderas o una ensalada