



Besugo al horno

(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});

Ingredientes:

Para 4 personas

1 besugo de 1 y cuarto (aproximadamente)

1 limón

un poco de pan rallado

4 patatas

1 cebolleta o cebolla

un poco de aceite

1/2 cucharita de pimentón

1 cucharada de vinagre de vino

Corta las patatas y las cebollas en láminas y fríe en una sartén a fuego medio hasta que estén blandas sin tomar color. Escúrrelas. Precalienta el horno a 180°.

Ponlas en el fondo de una fuente de horno y coloca encima el besugo. Ponle sal por dentro y por fuera, haz unos cortes y mételes unas rajitas de limón finas. Mételo al horno 10 minutos.





Mientras pon en la sartén un poco de aceite y calienta.



Retira del fuego y añade el pimentón.





Y el vinagre. Mueve bien fuera del fuego.



Pasados los 10 minutos, vierte sobre el pescado el sofrito.





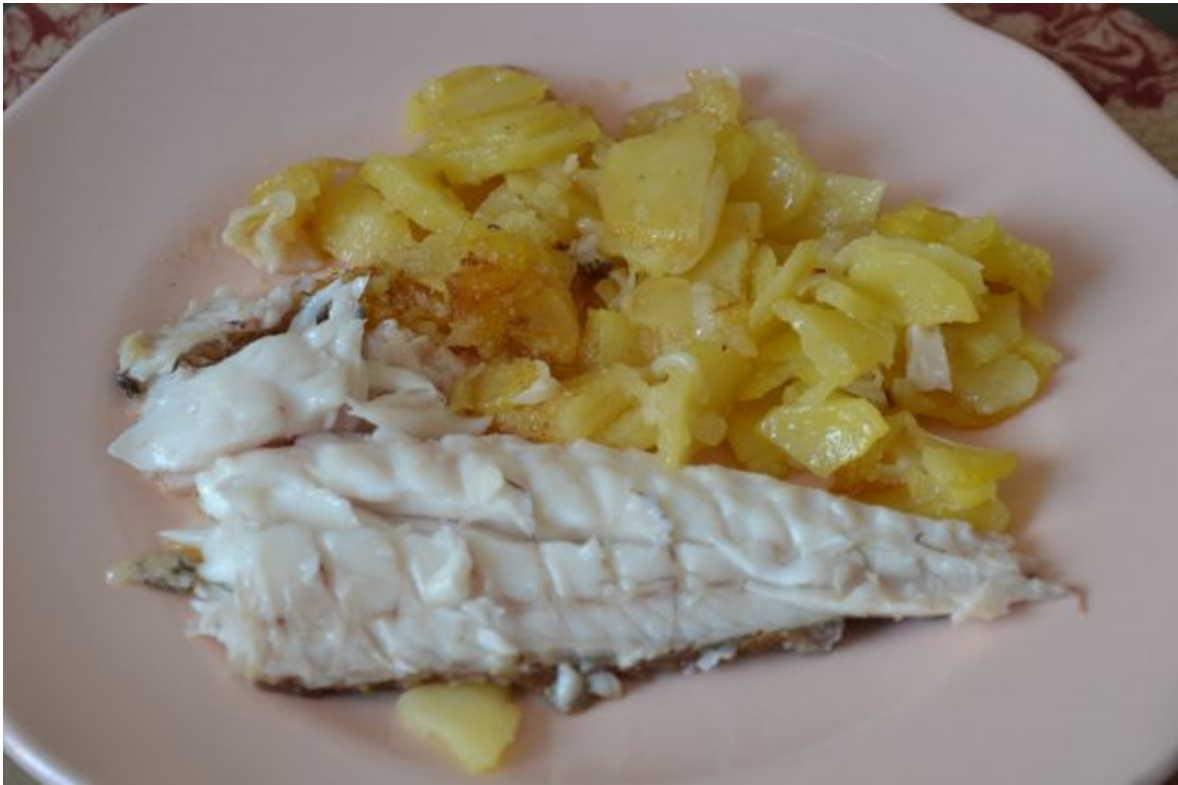
Ponle el pan rallado y vuelve a meter al horno otros 8-10 minutos.



Saca del horno, tapa con papel de estaño y déjalo reposar entre 5 y 10 minutos.



Sirve.



(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});