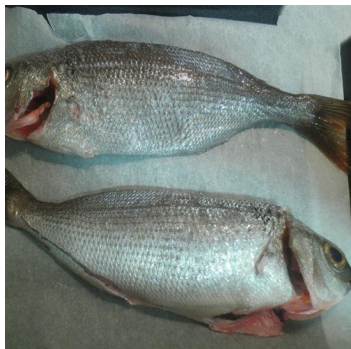


Será por recetas



Besugo a la cazuela

Pescados

 4 Personas

 0 Minutos

 Muy Fácil

 Enviada el 22/10/2012

Ingredientes

- 1 besugo de 1 kg y medio
- 2 cebollitas
- 2 dientes de ajo
- 2 pimientos asados
- Harina
- Perejil
- Pan rallado
- Aceite
- Sal
- Vino blanco

Elaboración

El besugo tiene que estar limpio y cortado en rodajas más bien gruesas.

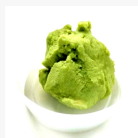
Rebozar las rodajas en harina después de ponerles sal y freírlas en aceite. Apartarlas a una cazuela de barro refractario al calor.

En parte del aceite que hemos usado, rallar las cebollas y picar los ajos.

Cuando estén transparentes, incorporar un puñadito de pan rallado y después 1 vasito de vino blanco y otro de agua.

Darle un hervor, rectificar de sal y verter esta salsa sobre el besugo, poniendo la cazuela al horno para que cueza 10 ó 15 minutos.

En el último hervor, espolvorear un poco de perejil y adornar con los pimientos asados cortados en tiras. Servir caliente.



Autor receta de Besugo a la cazuela

Wasabi

 46 Recetas publicadas

 Valoración 3/5

 Miembro desde 10/04/2012