

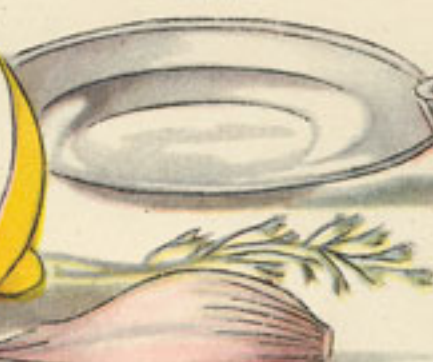
besugo



1 cucharada aceite



jugo 1/2 limón



perejil ajo



3 cucharadas de aceite

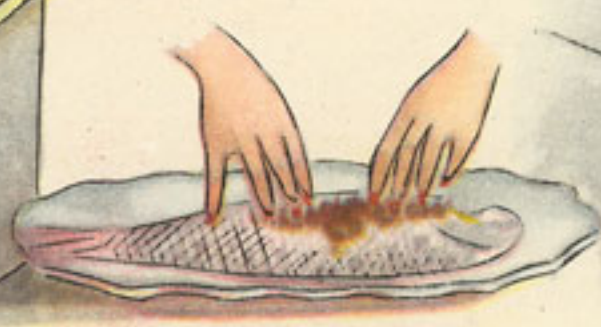


1 cucharilla pimentón

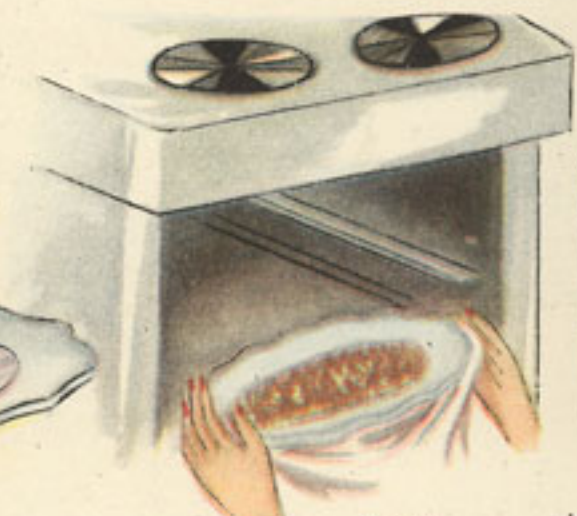
3 cucharadas miga pan



sal



colocación



horno

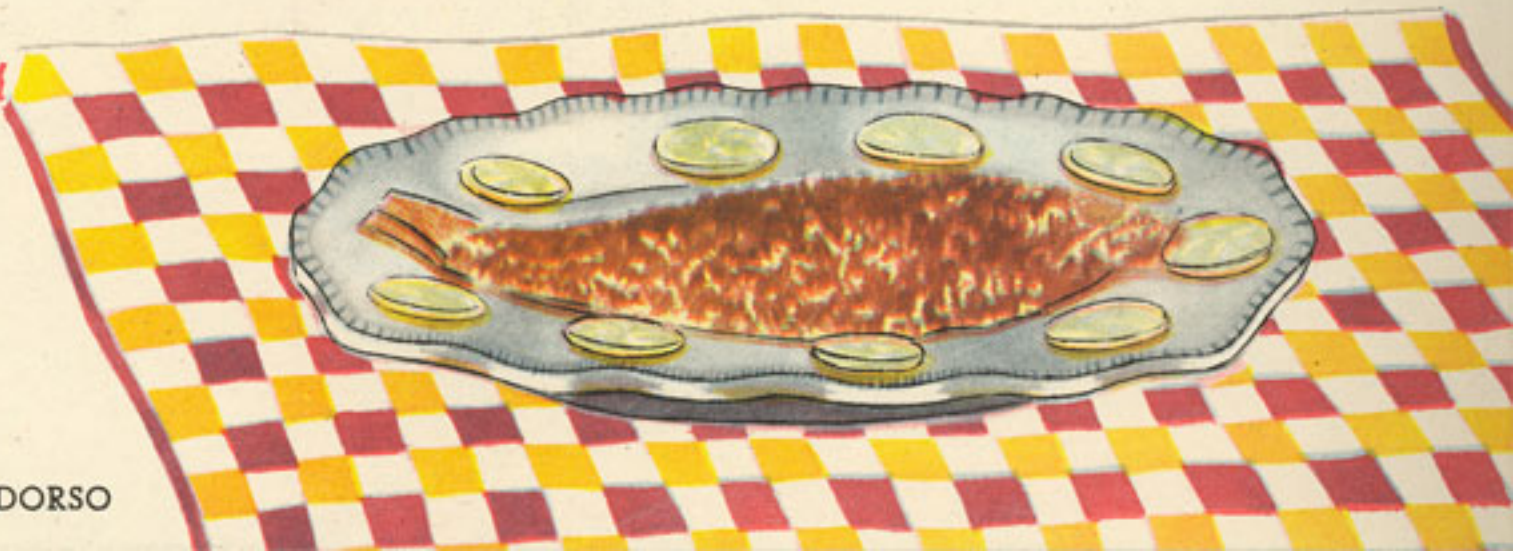


1/2 vasito vino blanco

Besugo a la pastelera

RACION PARA 4 PERSONAS

Creaciones Eva



BESUGO A LA PASTELERA

RECETA

Dentro de un mes enviaremos a Vd. la siguiente colección de fichas, si no dispone lo contrario.

Siempre que nos escriba, le rogamos indique su número de suscriptora.

Colección T
Ficha N.º 1 016

BESUGO. - FUENTE. - ACEITE.—Una vez escamado, destripado y limpio un besugo sin descabezar, le quitaremos los ojos, en cuyos huecos introduciremos una rajita de limón. Seguidamente rociaremos el besugo por ambos lados con el jugo de medio limón y lo pasaremos a una fuente alargada, resistente al horno, en la que habremos echado una cucharada de aceite.

PLATO. - PEREJIL. - AJO.—A un plato echaremos, bien picados, una cucharilla de perejil y otra de ajo, además de 3 cucharadas de aceite, 1 cucharilla de pimentón en polvo, 3 cucharadas de miga de pan rallado y un poco de sal. Mezclaremos bien todo con una cuchara. Después con los dedos iremos colocando la mezcla en la parte superior del besugo, hasta cubrirla.

HORNO. - TIEMPO.— Seguidamente lo meteremos a horno fuerte media hora aproximadamente.

VINO BLANCO.— Después, sacaremos la fuente, verteremos medio vasito de vino blanco alrededor del besugo y lo pondremos de nuevo al horno unos 10 minutos más.

PRESENTACION.— Lo serviremos en la misma fuente, después de adornarlo en derredor con unas rajitas de limón.

Respaldo por Patentes
Nacionales y Extranjeras


Waly