



limpieza y corte del besugo



harina aceite fritura del besugo



cazuela barro



media cebolla picada

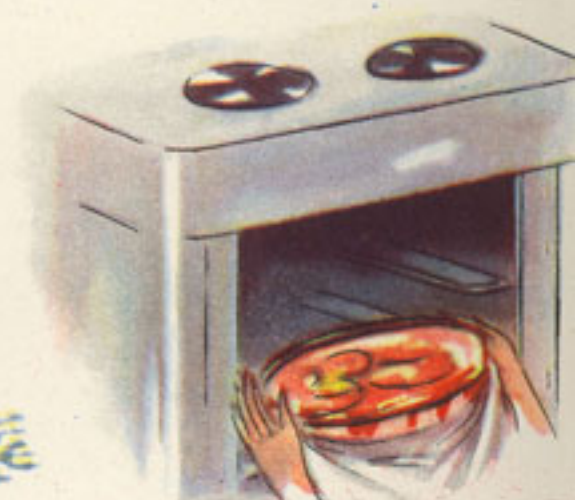
2 pimientos choriceros



sal chino

media tacita agua

perejil picado



horno

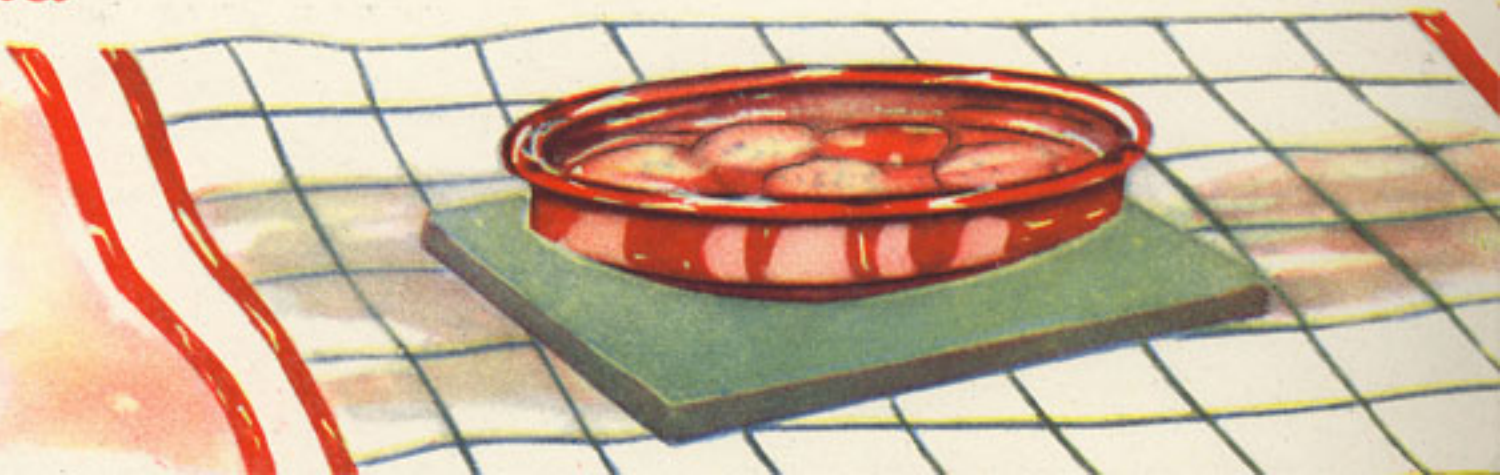
Besugo a la vizcaina

RACION PARA 4 PERSONAS

Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION

INSTRUCCIONES AL DORSO



BESUGO A LA VIZCAINA

Ración para 4 personas

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

RECETA

- BESUGO. - HARINA.— Una vez escamado, destripado y limpio un besugo de 1 kilo aproximadamente, lo partiremos en ruedas, como se hace con la merluza, y las pasaremos por harina.
- SARTEN. - ACEITE.— En una sartén con unas 5 ó 6 cucharadas de aceite freiremos los trozos, incluida la cabeza, y luego, los sacaremos a una cazuela de barro.
- CAZUELA DE BARRO.
- CEBOLLA PICADA.— En el mismo aceite de la sartén freiremos media cebolla picada y agregaremos 2 pimientos choriceros, media tacita de agua y una cucharada de sal. Una vez cocidos los pimientos, pasaremos todo por un pasapuré o chino vertiéndolo sobre los trozos de besugo.
- PIMIENTOS CHORICEROS.
- AGUA. - SAL.
- AJO PICADO. - PEREJIL.— Seguidamente esparciremos por encima 2 ajitos y perejil bien picados, y meteremos al horno la cazuela por espacio de 15 a 20 minutos.
- HORNO.
- PRESENTACION.— Lo serviremos en caliente en la misma cazuela de barro.

NOTA — Los pimientos choriceros los tendremos a remojo desde la víspera.