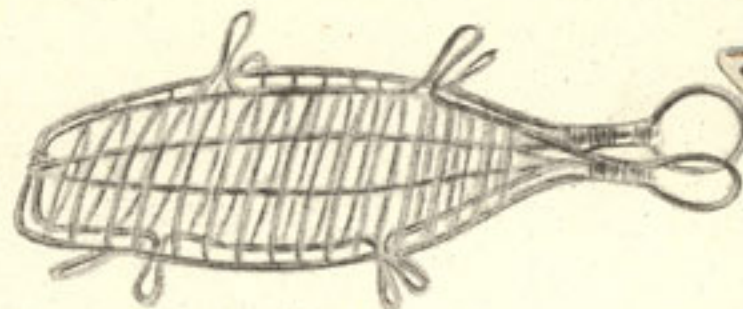




brasa



1 kilo y cuarto besugo



parrilla



200 gramos aceite



cinco dientes ajo



cuatro cucharadas vinagre



media guindilla picante



media cucharadita pimentón

# Besugo asado

RACION PARA 4 PERSONAS





# BESUGO ASADO

## RACION PARA 4 PERSONAS

### RECETA

- BRASA.—** Se prepara, a poder ser con carbón vegetal, un buen fuego, dejándolo consumir hasta conseguir la brasa.
- BESUGO.—** Se escoge un besugo, de un kilo y cuarto aproximadamente, limpiándolo y escamándolo muy bien, sin quitar la cabeza.
- SAL.—** Se sala todo él por encima según gustos.
- PARRILLA.—** Se colocará el besugo en una parrilla. Se asará encima de la brasa por ambos lados, dándole vuelta a la parrilla. Cuando esté bien asado se colocará en una fuente y se abre por la mitad con un cuchillo (según gráfico), dejándolo extendido y quitándole la espina del centro y las que sobresalen. Sálese de nuevo por encima.
- SARTEN - ACEITE - AJOS.—** En una sartén se echan 200 gramos de aceite friéndose bien cinco dientes de ajo. Una vez fritos los ajos se retira la sartén del fuego.
- GUINDILLA - PIMENTON—** Inmediatamente se echa a la sartén media guindilla picante, se deja enfriar el aceite y se añade al mismo media cucharada de pimentón dulce y cuatro cucharadas soperas de vinagre. Se pondrá de nuevo la sartén a calentar con todo ello, sin dejar de dar vueltas con una cuchara de madera, hasta que rompa a hervir.
- PRESENTACION.—** Finalmente se vierte sobre el besugo el contenido de la sartén, sirviéndolo a continuación.

