



Besugo al horno

# Besugo al horno

Mas recetas Pescados en <http://www.recetasypostres.net/pescados/2.php>

## Ingredientes:

1 besugo de 1kg. y medio, 2 dientes de ajo pequeños, 3 limones, pimienta molida, aceite y sal.

## Pasos a seguir:

- 1) Se vacía el besugo, se le sacan las escamas, se lava en abundante agua fría y se seca bien.
- 2) Colocar el besugo en una fuente que se pueda llevar al horno y hacerle unos cortes en la parte superior.
- 3) Echarle sal y pimienta.
- 4) Cortar un limón en rodajas y colocar una en cada corte hecho anteriormente.
- 5) Se corta otro limón en rodajas y se colocan alrededor del pescado.
- 6) Exprimir el último limón.
- 7) Calentar aceite en una sartén y dorar el ajo picado.
- 8) Echar el zumo del limón y el aceite con el ajo sobre el besugo.
- 9) Precalentar el horno e introducir la fuente con el besugo.
- 10) Dejar el besugo en el horno 1 hora a temperatura media.
- 11) Retirar del horno y listo para servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/pescados/besugo-al-horno-35.php>