



Besugo con almendras

Besugo con almendras

[Mas recetas Pescados en http://www.recetasypostres.net/pescados/2.php](http://www.recetasypostres.net/pescados/2.php)

Ingredientes:

1 besugo de 1kg. y medio, 80gr. de almendras, 1 cebolla, 1 limón, aceite, pimienta molida, perejil y aceite.

Pasos a seguir:

- 1) Limpiar, vaciar y lavar bien el besugo.
- 2) Hacer 5 cortes en la parte superior del besugo.
- 3) Pelar las almendras y cortarlas por la mitad (a lo largo).
- 4) Lavar el limón y cortarlo en rodajas.
- 5) Pelar la cebolla y cortarla en rodajas.
- 6) Picar el perejil.
- 7) Salpimentar el pescado.
- 8) Introducir en los cortes las rodajas de limón (una en cada corte).
- 9) Introducir las almendras en la carne del besugo.
- 10) Colocar el besugo en una fuente que se pueda llevar al horno.
- 11) Disponer la cebolla y el perejil alrededor del pescado.
- 12) Echar por encima un chorro de aceite.
- 13) Introducir en el horno a una temperatura suave y dejarlo alrededor de 1 hora.
- 14) Mirar de vez en cuando y echar por encima del pesacado su propio jugo para que no se reseque.
- 15) Retirar del horno y listo para servir.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/pescados/besugo-con-almendras-40.php>