



Besugo en cazuela

Besugo en cazuela

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

Ingredientes:

1 besugo grande, 1 cebolla, pimienta molida, sal al gusto, tomillo en polvo, aceite, 1 hoja de laurel, vinagre, harina, 1 diente de ajo, 10 almendras tostadas y 2 yemas de huevo duro.

Pasos a seguir:

- 1) Se limpia el besugo y se vacía.
- 2) Se corta en trozos y se sala.
- 3) Se pela y se pica la cebolla.
- 4) Se machacan (en un mortero) las almendras tostadas (sin piel), el diente de ajo pelado y las yemas de huevo duro. Se mezcla todo bien y se rocía con un poco de vinagre.
- 5) Se pasan los trozos del pescado por harina.
- 6) Se hierva aceite en una sartén y se fríen los trozos rebozados de harina.
- 7) Cuando estén doraditos, se colocan en una cazuela de barro.
- 8) En el aceite que sobra, se dora la cebolla, se agrega el laurel y el tomillo, se rocía con vinagre, pimienta y un vasito de agua.
- 9) Se añade a este sofrito la mezcla del mortero.
- 10) Se echa todo encima del pescado.
- 11) Poner la cazuela a fuego lento, se deja cocer unos 25 minutos y listo para servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/pescados/besugo-en-cazuela-65.php>