



BESUGO AL HORNO CON PATATAS PANADERAS

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Intermedio 15 min 49 min

Ingredientes

Besugo: 1 unidad de 1,5 kg (limpio).
Patatas: 300 gr (en rodajas de 0,5 cm).
Cebolla: ½ unidad (en juliana) y otra ½ unidad (picadita).
Fumet: 100 cc.
Vino blanco: 50 cc.
Aceite: 100 cc para las patatas, 60 cc para el pescado y 50 cc para el sofrito final.
Dientes de ajo: 3 unidades (en láminas).
Guindilla picante: 1 unidad (en rodajas).
Sal y pimienta: al gusto.



Preparación

1. Calentar 100 cc de aceite en una sartén y saltear la cebolla picadita durante 3 minutos. Añadir las patatas en rodajas y la media cebolla en juliana. Salpimentar y dejar sudar 3 minutos.
2. Verter los 50 cc de vino blanco y dejar reducir 3 minutos. Añadir los 100 cc de fumet y mantener hirviendo a fuego suave durante 20 minutos hasta que las patatas estén casi hechas.
3. Sazonar bien el besugo por dentro y por fuera. Regarlo con 60 cc de aceite.
4. Repartir las patatas casi cocidas en el fondo de una besuguera con una espátula. Colocar el besugo sobre la cama de patatas.
5. Introducir en el horno precalentado a 180º y hornear durante 20 minutos hasta que el besugo esté hecho y las patatas blandas.
6. Mientras tanto, calentar 50 cc de aceite en una sartén y dorar los ajos laminados con la guindilla.
7. Sacar la bandeja del horno. Abrir el besugo por la mitad (forma de libro) y quitar la espina central. Inclinar la fuente para recoger el jugo y añadirlo a la sartén del sofrito. Mover la sartén hasta que el caldo ligue y calentar bien.
8. Regar el besugo abierto con el caldo ligado y servir caliente.

Notas

- La cebolla y las patatas terminarán de cocinarse por completo junto con el pescado en el horno.
- Las patatas se cortan delgadas para asegurar que se hagan a tiempo. Aunque aquí se usan 300 gr como guarnición, se puede duplicar la cantidad para un plato más contundente.
- El besugo debe limpiarse bien en la pescadería, eliminando coágulos de sangre para evitar amargores. Puede cocinarse con o sin cabeza.
- Una vez abierto el besugo y quitadas las espinas, estas deben desecharse.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Besugo al horno con patatas panaderas	Pescados y Mariscos	01	21-10-2024	1 de 1

Este documento y su contenido es propiedad de Juan Carlos Sanz Tamayo. Queda prohibida su divulgación o entrega a terceros sin la previa autorización escrita del propietario.