

BESUGO AL LIMÓN

INGREDIENTES:

Para 4 personas

1 besugo de 1 a 2 kilos aprox.

1 limón

1 cuchara sopera de pan rallado

2 dientes de ajo

1 copa de vino blanco

Una ramita de perejil

Aceite de oliva virgen extra

1 cebolla grande

1 dientes de ajo

1 hoja de laurel

2 patatas grandes

Sal



1. Hornear entre 30 y 35 minutos.

Lo primero es descamar la pieza, dándole con la parte roma de un cuchillo en sentido contrario a la disposición natural de las escamas; es descamar desde la cola hacia la cabeza.

Después, se enjuaga y se destripa, procediendo, nuevamente, a enjuagarlo.

Por último, se escurre y, si es preciso, se seca con un paño.

Después, se le practican unos cortes (dos o tres, no más) transversales, procurando no llegar a la espina, en los que se introducen medias rodajas de limón; se sazona y se mete en el horno cuando éste alcance los 180 grados durante unos 30 a 35 minutos (dependiendo del peso).

2. Acompañar con patatas a lo pobre.

Mientras se alcanza la temperatura señalada, se hace un majaíllo con los dientes de ajo, la ramita de perejil y unos granos de sal para que no salten los ajos y, después, se le añade el pan rallado, un chorreón de aceite y el vino, se liga todo y se le echa por encima al besugo. Se hornea y, de vez en cuando, para que no se quede seco, se le vuelve a rociar con el jugo de la bandeja.
