

BESUGO EN MORAGA

INGREDIENTES:

Para 4 personas

4 besugos de ración o 2 más grandes

2 o 3 dientes de ajo

1 hoja de laurel

1 ramita de perejil

1 limón

Varias hebras de azafrán

3 ó 4 granos de pimienta negra

1 copa de vino blanco

1 vaso de caldo de pescado

Aceite de oliva virgen extra

Sal



1. Descamar.

Lo primero es descamar las piezas, dándoles con la parte roma de un cuchillo en sentido contrario a la disposición natural de las escamas; es decir, desde la cola hacia la cabeza. Después, se enjuagan y se destripan, procediendo, nuevamente, a enjuagarlas. Por último, se escurren y, si es preciso, se secan con un paño. Una vez limpios y secos, se salan, se colocan en una cazuela o besuguera, agregándoles por encima el perejil y dos dientes de ajo picados, la hoja de laurel, el vino, el caldo de pescado y el zumo del limón, además de un majaillo con el tercer diente de ajo, el azafrán y los granos de pimienta que se diluyen en un chorreón de aceite ((4 cucharadas soperas).

2. Controlar el fuego.

Añadidos todos los ingredientes, se tapa y se deja a fuego lento durante 20 a 25 minutos, teniendo la precaución de zarandear la cazuela de vez en cuando para evitar que se pegue y de añadir, si es preciso, algo de caldo. Si la pieza es grande o, si así lo prefiere, se pueden cortar los besugos en dos o tres trozos, según su tamaño, aligerando unos minutos el tiempo de cocura y, en todos los casos, darle una vuelta a las piezas.
