

Receta- Breca

Ingredientes: besugo; aceite de oliva, limón , perejil, bacon, cebolla, pan rallado, ...



Modo de hacerlo

Preparamos el pescado haciéndole unos cortes transversales hasta llegar a la espina. Después, introducimos en cada uno de los cortes media rodaja de limón.

Mientras se precalienta el horno, preparamos las patatas, las partimos en rodajas de unos tres milímetros y las mezclamos con media cebolla cortada en juliana. Disponemos patatas y cebolla en una fuente de horno y espolvoreamos con sal. Añadimos agua sin que llegue a cubrir las patatas y un poco de aceite de oliva.

Ponemos los besugos sobre las patatas y los horneamos a 190º durante unos 45 minutos. Cuando lleven 30 minutos, preparamos una costra de pan rallado, pimentón y un diente de ajo machacados en el mortero y la extendemos sobre los besugos.

Los últimos 15 minutos, el pescado se terminará de hacer y la costra se dorará dando a los besugos su aspecto característico y tradicional. Servimos caliente.