



<https://www.mepillasquisando.com>



BESUGO A LA MADRILEÑA



COCINA CASTELLANA

INGREDIENTES:

- 1 Besugo.
- 4 Dientes de Ajo.
- 1 Limón.
- 1 Vasito de Vino blanco.
- 2 Cucharadas de Pan rallado.
- 5 Cucharadas de salsa de Tomate.
- Sal, Perejil y Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Una vez limpio el besugo, le hacemos unos cortes transversales en un costado, en los que introducimos unas rodajas de limón partidas por la mitad. Colocamos en una fuente de horno, salamos por dentro y por fuera, untamos con aceite y rociamos con los ajos y el perejil muy picado y el pan rallado. Introducimos al horno a media altura, previamente calentado. Al cabo de 5 minutos, le añadimos el vino y se vuelve a dejar hornear un cuarto de hora, rociándolo de vez en cuando con el caldo de su propio jugo y el vino. Después se vierte por encima la salsa de tomate y se vuelve a meter al horno otros 10 minutos más.

<https://www.mepillasquisando.com>