

BESUGO CON VINAGRE DE UN VINO VIEJO



Ingredientes

2 besugos de 900 gr. a 1 kg.
Aceite de oliva
Vinagre viejo de vino
12 dientes de ajo
1 Guindilla sal

Preparación

Se descaman los besugos. Se abren por el lomo de cabeza a cola, se desvisceran, secamos su interior con un trapo y quitamos la telita negra que tienen en el vientre. Se sazonan con sal y se untan con aceite. Se prepara la parrilla eléctrica bien caliente con el fin de que no se pegue el pescado y ponemos los besugos sobre ella.

Una vez que se hayan dorado por un lado, se les da la vuelta hasta que se doren por la otra parte.

Una vez dorados se depositan sobre una fuente, cuidando que la piel quede en la parte inferior.

En una sartén ponemos un chorrotón de aceite y doramos los ajos junto con la guindilla. Agregamos el vinagre y tapamos para que hierva un momento.

En el momento de servir rociamos el besugo con el vinagre.

