

Besugo a las finas hierbas
INGREDIENTES:

1 Besugo, 2 Limones, 3 dientes de ajo, 2 ramitas de perjol, 1 ramita de mejorana, 1 ramita de hojas de apio, 6 cucharadas de aceite, sal, pimienta negra recién molida.

ELABORACIÓN:

Exprima uno de los limones y pele y desgaje el otro. Pele los ajos y májelos en un mortero. Pique finamente el perejol, la mejorana y el apio.

Vacíe lave y seque el pescado y realícele unas incisiones con un cuchillo en el lomo. poniéndolo en la fuente adecuada para microondas.

Salpimentar el zumo del limón, agregue los ojos machacados, las hierbas, el vino y el aceite, untando el pescado con la mezcla resultante por dentro y por fuera, tras lo cual lo pondrá a cocer durante 5 minutos a horno fuerte.

Reduzca la potencia pasado este tiempo a la mitad y déjelo 9 minutos más, momento en que sacará la fuente del horno y con todas las precauciones para no quemarse le dará la vuelta al pescado.

Dejar cocer otros 8 minutos a horno medio.

Deje reposar 5 minutos, adórnelo con los gajos del limón y sirva.