

Besugo con salsa de limón

Publicada por:

[imprimir](#)



- 20 '
- 21 '
- 4



Comentario nutricional

El besugo es de fácil digestión, por lo que es muy recomendado para niños, ancianos y personas que padecen de digestiones pesadas.

Modo express

1. Pele y corte las patatas en rodajas muy finas; pele y pique la cebolla. Mezcle ambos ingredientes en un bol.
2. Ralle la piel de los limones y exprímalos, reservando el zumo en un bol. Bata la mantequilla (no fundida, solo reblandecida a temperatura ambiente) junto con la ralladura de limón, el zumo, un poco de sal y pimienta blanca. Unte los cuatro lomos de besugo con esta mezcla.
3. Introduzca las patatas y la cebolla en la cubeta, vierta una medida de agua, disponga los lomos de besugo encima y programe el menú Pescados.
4. Al terminar, compruebe que las patatas estén hechas. Si no es así, tape y deje reposar 5 minutos con la tapa cerrada. Sirva bien caliente.