

Besugo en salsa con almejas

Publicada por:

[imprimir](#)



© Mortimermax | Chef Plus

- 15 '
- 21 '
- 4



Comentario nutricional

Este tipo de pescado acepta múltiples técnicas culinarias como al horno, en papillote, a la plancha o a la parrilla.

Modo express

1. Salpimiente el pescado; pele la cebolla y píquela muy fina; pique los ajos y el tomate.
2. Lamine las almendras y triture el perejil con 3 cucharadas de aceite y un poco de sal. Reserve.
3. Vierta las otras dos cucharadas de aceite en la cubeta junto con la cebolla, el ajo, el tomate, las almendras, el vino con la maicena diluida y el agua. Mezcle bien.
4. Coloque la bandeja de vapor sobre las verduras, disponga encima los lomos de besugo salpimentados y las almejas; programe el menú Pescados.
5. Sirva las almejas y el besugo rociados con la salsa del fondo de la cubeta. Decore con el aceite de perejil.