



BESUGO CON JENGIBRE CON REPOLLO RIZADO GUISADO Y TOMATES SECOS

Categoría: Segundos platos **Tempo di preparazione:** 35 minutos **Difficoltà:** medio

Ingredienti per 4

- ½ repollo rizado
- 1 diente de ajo
- Aceite de oliva virgen extra q.s.
- ½ vaso de vino blanco seco
- 10 tomates secos
- 600 g de filetes de dorada
- 50 g de raíz de jengibre (jugo)
- Sal q.s.

El jengibre le da al plato una ligera nota picante que combina bien con el repollo y con el intenso sabor de los tomates secos.

Dificultad: **media**

Costo: **medio**

Tiempo de preparación: **35 minutos**

Porciones: **4**

Preparación

Corte el repollo muy finamente

Ponga a freír el diente de ajo en aceite AOVE hasta que esté dorado, añada el repollo, mezclar y deglasar con el vino blanco.

Agregue los tomates secos, cocine, tapando con una tapa, durante unos 10 minutos a fuego medio.

Coja los filetes de besugo, póngalos en una sartén de hierro para dorarlos.

Posicione en un plato la col con los tomates secos y cooque encima los filetes de besugo, añadiendo un chorrito de aceite AOVE y el jugo obtenido de la raíz de jengibre.
¡Disfruten!

