

// Boga a la parrilla

Pescados
y mariscos
argentinos

19



#el19comepescado



INGREDIENTES

- › 2 pescados enteros eviscerados
- › 1 cucharadita de ajo molido
- › 1 cucharada de aceite
- › Orégano a gusto
- › Vino blanco
- › Pimienta y sal



PREPARACIÓN

Cortar la boga en forma sesgada (abrir la al medio). Sazonar el pescado con aceite, orégano, vino blanco, pimienta, ajo y sal. Dejarlo reposar por 5 minutos. Cocinar por 10 minutos (5 minutos de cada lado) en una parrilla (se recomienda usar rejilla para asar pescados) o en sartén.

