



**Utilísima**

## **Besugo relleno**

Mojar la miga de pan en agua tibia, picar los langostinos finamente, escurrir el pan y agregar al compuesto. En un bowl incorporar los huevos enteros, el queso rallado, la nuez y salpimentar. Mezclar todo. Rellenar el pescado con este relleno. Acomodar el pescado en una fuente de horno, hacerle pequeños cortes para facilitar la cocción. Saborizar el puré de papas con hierbas frescas picadas. Acomodar los zucchini cortados en rodajas finitas como serían escamas. Salar y rociar el aceite de oliva y el vino blanco. Cocinar en el horno caliente a 250° C por 12 min.