

Boga a la parrilla

Pescados
y mariscos
argentinos



#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.



Ministerio
de Economía
República Argentina

Secretaría de Agricultura,
Ganadería y Pesca