



**Mundo Náutico**  
**Accesorios y afines**  
Ventas por Internet  
[www.mundonauticouruguay.com](http://www.mundonauticouruguay.com)  
mail: [mundonautico.com@gmail.com](mailto:mundonautico.com@gmail.com)  
Cel.099087538- Cel.099056341



## **Ingredientes:**

**1 boga de 1.5 kg aproximadamente.**  
**2 dientes de ajo picados.**  
**2 cucharadas soperas de albahaca picada.**  
**1 tomate sin semillas cortados en cubos.**  
**1 taza de queso rallado.**  
**1 cucharada soperas de limón.**  
**Sal, pimienta y pimentón a gusto.**

## **Preparación y Cocción:**

**Antes que nada limpiar bien la boga (indispensable si fue comprada en una pescadería).**

**Salar y condimentar a gusto, agregarle el limón y dejar reposar. Mientras tanto vamos prendiendo el fuego. Una vez que se formen brasas calentar bien los hierros de la parrilla y ponerle un poco de aceite o manteca (esto es para que no se pegue el pescado).**

**Luego colocar la boga con la carne hacia abajo, con bastante brasa, unos 15 minutos aproximadamente. A continuación darla vuelta y si se desea volver a condimentar, colocar el ajo, el queso rallado, los tomates cortados y por último la albahaca.**

**Cocinar otros quince o veinte minutos, fuego medio tirando a fuerte, una vez que se derrita un poco el queso estará lista.**

**Servir entera.**