

Lista de ingredientes para la receta Pez espada con vinagreta de remolacha

Bebida sugerida

- Vino Borgoña

Hinojos rellenos

- Caldo de verduras Cantidad necesaria
- Miel 2 cdas.
- Hinojo 1 Unidad
- Sal y Pimienta A gusto
- Laurel 1 Hoja

Pescado

- Aceite De Oliva 2 cdas.
- Pez Espada 800 g
- Sal y Pimienta A gusto
- Salsa BBQ Cantidad necesaria

Puré de hinojos

- Agua 1/2 Taza
- Sal y Pimienta A gusto
- Manteca 1 cda.
- Zanahoria 1 Unidad
- Hinojos 2 Unidades
- Gelatina sin sabor 2 grs.
- Aceite De Oliva 1 cda.

Salsa BBQ

- Semillas de sésamo 1 cda.
- Salsa Hoisin 6 cdas.
- Salsa de soja 4 cdas.
- Miel 1 cda.
- Salsa de ostras 1 cda.
- Aceite de Sésamo 1 cda.
- Jerez 3 cdas.
- Ralladura de naranja 1 Unidad

Vinagreta de cilantro

- Sal A gusto

- Cilantro 30 Cantidad necesaria
- Agua 1 Taza
- Azucar Una pizca

Vinagreta de remolacha

- Sal A gusto
- Jugo de Limón 1 Unidad
- Vino Tinto 2 Tazas
- Jugo de remolacha 2 Tazas
- Aceto balsámico 4 cdas.