

# Fettuccine con pez espada al aroma de limón

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Sal Marina:** 1 cda.

**Fettuccine artesanal:** 1 Paquete

### Pez espada

**Ralladura de limón:** 3 Unidad

**Pez Espada:** 30 g

**Aceite de oliva en aerosol:** Cantidad necesaria

### Salsa

**Cebolla de verdeo:** 3 Unidades

**Pimienta:** A gusto

**Ajo:** 2 Dientes

**Hojuelas de chile seco:** 10 g

### Varios

**Hojuelas de pescado secas:** 20 g

**Naranja:** 1 Unidad

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Salsa de soja:** 50 cc

**Vinagre de Arroz:** Cantidad necesaria

**Salsa roja china:** 150 cc

## Preparación de la Receta

- Retire la piel de la *naranja*.
- En una olla con abundante agua hirviendo salada y la piel de la *naranja*, cocine la pasta al dente.
- Cuele y retire la piel de *naranja*.
- Rocíe con la esencia de *jengibre* y reserve.

## Sal de sésamo

- En un procesador coloque la sal marina con las semillas de *sésamo* tostadas.
- Procese hasta lograr una sal fina.

## Pez espada

- Retire la piel y corte el pescado en cubos.
- Pase los cubos por la ralladura de **limón**, condimente con sal de *sésamo* y pimienta.
- En un grill rociado con aceite de oliva, cocine el pescado de ambos lados.

## Salsa

- Pique los tallos de *cebolla* de verdeo.
- Pique el *ajo* y marine en *vinagre*.
- Pique las hojuelas de *chile* seco.
- En un bowl, coloque la salsa roja *china*, la mitad de la salsa de soja, el *ajo* marinado, el *chile* seco y el verdeo picado
- En una sartén, rociada con aceite de oliva saltee la pasta junto con la salsa.
- Agregue el resto de la salsa de soja y pimienta, mezcle bien.

## Presentación

- En un plato hondo sirva la pasta junto con la salsa, agregue el pescado, decore con hojuelas de pescado y *ciboulette*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/fettuccine-con-pezespada-al-aroma-de-limon>