

## Pez Espada a la Turca



### Ingredientes

**Aceitunas Negras Deshuesadas:** 80 grs.

**Diente de ajo:** 1 unidad

**Limon:** 1 unidad

**Pez Espada:** 1 Rodaja

**Romero:** c/n

**Aceite De Oliva:** c/n

**Tomillo:** c/n

**Cebolla:** 1 unidad

**Laurel:** 1 Hoja

**Perejil fresco:** c/n

**Pimienta Negra:** c/n

**Sal:** c/n

**Tomate Maduro:** 1 unidad

**Vino Blanco:** 1 Chorrito

### Preparación de la Receta

- Salpimentar las rodajas de pescado y freír en una sartén con el aceite muy caliente.
- Reservar.
- Picar finamente la *cebolla* y *dorar* en una cazuela con aceite y el *ajo* picado.
- Añadir el *tomate* troceado y el *laurel*.
- Agregar el *zumo* de *limón* con el *perejil* picado, las aceitunas negras y una pizca de *romero* y *tomillo*.
- Salpimentar.
- Mojar con el vino blanco y dejar que se reduzca a la mitad.
- Incorporar de nuevo el pescado.
- Servir inmediatamente.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pez-espada-a-la-turca>