Pez espada al grill en guiso de alubias



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Chile guajillo seco: 1 Unidades
Aceite De Oliva: 4 cdas.
Ajo picado: 2 Dientes
Pez Espada: 600 g
Pimienta: A gusto
Tomillo: 1 cda.
Romero: 1 cda.

Guiso de alubias

Alcaparras picadas: 2 cda.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Alubias: 1 Taza
Elote cocido: 1 Unidad
Nueces picadas: 3 cdas.
Algas picadas: 1 cda.
Arvejas frescas: 1/2 Taza
Jitomates hervidos: 2 Unidades

Varios

Limon: 1 Unidad
Hojas de elote: 4 Unidades

Preparación de la Receta

- Corte el *lomo* en trozos.
- Coloque en un bowl el *ajo* picado junto con el *chile* guajillo previamente picado, el aceite de oliva y condimente con pimienta, *romero* y *tomillo*, mezcle y coloque los trozos de pescado
- Deje *marinar* durante 1 hora y reserve en la heladera.

Guiso de alubias

- Remoje las alubias durante 24hs.
- En una olla con abundante agua hirviendo y sal cocine las alubias a fuego mínimo durante 3 horas aproximadamente
- Retire, cuele y reserve.
- En una olla con agua hirviendo cocine los jitomates unos minutos, retire y pase por abundante agua helada, luego pélelos y reserve la cáscara.
- Retire las semillas y corte en pequeños dados.

Armado

- En una sartén con abundante aceite de oliva caliente fría las cáscaras de los jitomates unos segundos
- Retire y escurra sobre papel absorbente.
- En una sartén con 2 cucharadas de aceite de oliva caliente cocine las nueces unos segundos, luego agregue los granos de *elote*, las *alcaparras*, el alga y las alubias, cocine hasta *dorar* levemente
- Añada luego las arvejas y los jitomates, mezcle y termine la cocción durante 5 minutos más
- Retire la cáscara del *limón* y corte en fina juliana.
- Justo en el momento antes de cocinar el pescado sazone con sal.
- En un grill caliente selle el pescado de ambos lados.
- Retire y corte en rodajas.
- Sirva en un plato una porción de guiso de alubias y unas rodajas de *lomo* de pez espada.

Presentación

- Decore el plato con hojas de *elote* y la cáscara de *limón*.
- Acompañe con aceite verde a gusto y las cáscaras de *jitomate*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pez-espada-al-grill-en-guiso-de-alubias