elGourmet

Pez espada con dátiles

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Panceta ahumada: 16 Fetas
Pez Espada: 8 Rodajas
Sal: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Brochetas

Canela: 3 Ramita
Sal: A gusto
Laurel: 5 Hojas
Tomillo: 4 Ramas
Ajo: 4 Dientes
Cebollas cambray: 12 Unidades
Vino Blanco: 150 cc
Agua: 250 cc
Pimienta Negra en grano: 10 g
Aceite De Oliva: 50 cc

Puré

Manteca: 80 g
Sal: A gusto
Ajo picado: 1 1/2 Cantidad necesaria
Arvejas congeladas: 800 g
Caldo de verduras: 100 cc
Crema de leche: 150 cc
Puerro: 100 Cantidad necesaria

Salsa

Ciruelas pasas: 80 g
Pimienta de Jamaica: 1 cda.
Dátiles: 100 g
Azucar: 2 cdas.
Sal: A gusto
Oporto: 100 cc
Jugo de Naranja: 200 cc

Preparación de la Receta

- Retire los medallones del pez espada y condimente con sal por ambos lados.
- Envuelva cada uno de los medallones con una feta de *panceta* ahumada y sujete con palillos de madera.
- En una sartén con aceite de oliva, coloque los medallones para *dorar panceta*.
- Retire y coloque en un grill bien caliente a cocinar por ambos lados.
- Retire los palillos de madera.

Puré

- Corte el *puerro* en cubos pequeños.
- Pele y pique el *ajo*.
- En una olla con *manteca*, rehogue el *ajo* y el *puerro*.
- Agregue las arvejas y saltee un par de minutos a fuego bajo.
- Coloque las arvejas en un procesador con caldo de verduras y procese hasta obtener un puré.
- Coloque el puré nuevamente en la olla, agregue la *crema* de leche, sal y deje espesar a fuego bajo.

Brochetas

- Pele las cebollas cambray y con un cuchillo realice un hueco en el centro
- Pele y corte los ajos al medio y reserve.
- En una sartén con aceite de oliva, coloque las cebollas a *dorar*.
- Retire deje enfriar y coloque en el hueco de cada *cebolla* una rama de canela.
- En una bandeja honda para horno coloque, *laurel*, *ajo*, *tomillo*, vino blanco, sal, pimienta en grano y agua
- Agregue las cebollas, cubra con papel aluminio y cocine en el horno precalentado a 200° hasta que las cebollas estén blandas

Salsa

- En un mortero muela la pimienta de jamaica.
- En una olla coloque, el *oporto*, el *jugo* de *naranja*, los dátiles, las ciruelas pasas, la pimienta de jamaica y el azúcar.
- Cocine hasta que los dátiles estén bien blandos.
- Coloque en una licuadora y licúe bien la salsa.
- Vuelva a colocar en la olla, agregue sal y un poco de *jugo* de ser necesario.

Presentación

- En la base del plato coloque un poco de salsa, sirva los medallones de pescado, dos quenelle de puré y dos brochetas de *cebolla* y canela.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pez-espada-con-datiles