

Pez espada con fondo de mejillones

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Fondo de mejillones

Manteca: 30 g

Echalote: 30 g

Mejillones: 300 g

Vino Blanco: 250 cc

Perejil: 10 g

Azafrán en hebras: 0.5 g

Guarnición

Albahaca: 5 g

Sal y Pimienta: A gusto

Ajo: 15 g

Aceite De Oliva: 20 cc

Jugo de Limón: 30 cc

Harina: 1 cdita.

Corazones de alcaucil: 50 g

Tomates: 60 g

Mejillones

Manteca: 15 g

Fondo de mejillones: 30 cc

Mejillones:

Pez espada

Pez Espada: 180 g

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 20 cc

Preparación de la Receta

Fondo de mejillones

- Pique finamente la *échalote*.
- En una *cacerola* caliente disponga los mejillones, el vino, la *échalote*, tape y deje cocinar hasta que se abran
- Pase el fondo de cocción de los mejillones a través de un *tamiz*
- En una sartén disponga el fondo de cocción de los mejillones, el *azafrán* y deje reducir unos minutos
- Agregue la *manteca* y mezcle hasta emulsionar.
- Incorpore el *perejil* picado, mezcle y retire del fuego.

Mejillones

- Separe los mejillones de sus valvas y reserve.
- En una sartén caliente los mejillones con un poco del fondo de mejillones y *manteca* durante unos segundos.

Guarnición

- Pele el *tomate*, corte en cuartos, retire las semillas y corte en cubos pequeños.
- Pique finamente el *ajo*.
- En una *cacerola* con agua salda en ebullición con la *harina* y *jugo de limón* blanquee los corazones de *alcauciles* hasta que estén tiernos.
- Escurra los *alcauciles* y corte en cubos pequeños.
- En una sartén con aceite de oliva saltee ligeramente el *ajo*, el *tomate*, los *alcauciles* y salpimiente.
- Agregue la *albahaca* picada y reserve.

Pez espada

- En una sartén caliente con aceite de oliva dore las piezas de pescado por ambas caras y salpimiente.

Presentación

- En el centro del plato sirva la *guarnición*, encima el pescado y sobre éste los mejillones, rocíe los bordes con el fondo de mejillones y decore con hojas de *albahaca* frita.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pez-espada-con-fondo-de-mejillones>