Pez espada con langostinos, champignones y panceta



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ajo: 4
Cebolla: 1 Unidad
Champignones: 150 g
Aceite: 3 cdas.
Tomates Perita: 4 Unidades
Sal: A gusto
Pez Espada: 400 g
Langostinos: 12 Unidades
Panceta: 100 g
Tomillo: 1 Rama

Opción IV

Alcaparras: 400 cda.

Preparación de la Receta

- Elimine los huesos del centro del pescado y la piel.
- Sale el pescado.
- En una sartén con aceite saltee el pescado de ambas caras.
- Corte la **panceta** en tiras.
- Corte la *cebolla* en pluma.
- Filetee los champignones.
- Abra los **langostinos** a lo largo, elimine la vena del *lomo*.
- En una sartén con aceite saltee la *panceta*.
- Agregue los champignones y la *cebolla*.
- Separe los ingredientes hacia el borde de la sartén y en el centro disponga los *langostinos* con la carne hacia abajo.
- Dé vuelta los *langostinos* y termine la cocción.
- Corte el *tomate* en octavos.
- Desgrane el *tomillo* y mezcle con el *tomate*
- En una sartén con aceite saltee apenas el *tomate* con el *tomillo*.
- Condimente con sal y reserve.

Presentación

- En el centro de un plato disponga un aro moldeador, en el centro las lechugas, los toamtes encima y sobre éstos el pescado, termine con los champignones, *cebolla* y *panceta*.
- Retire el aro y arriba de todos los ingredientes sirva los *langostinos*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pez-espada-con-langostinos-champignones-y-panceta