Pez espada con manzanas al riesling y azafrán



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pez Espada: 800 g

Sal y Pimienta: A gusto

Guarnición

Riesling: 1 Vaso
Cascara de limon: A gusto
Azafrán en hebras: A gusto
Azúcar Negra: 1 cda.
Pimienta: A gusto
Manteca: 2 cdas.
Manzanas: 3 Unidades

Preparación de la Receta

Guarnición

- Pele las manzanas, retire el corazón y corte en dados.
- En una olla caliente con *manteca* saltee las manzanas durante 5 minutos, luego agregue el **azafrán**, el azúcar negra, el riesling, la pimienta y la cáscara de *limón*, deje cocinar hasta que estén tiernas.

Armado

- Corte el pez espada en porciones y sazone con sal y pimienta.
- En un grill caliente cocínelo de ambos lados.

Presentación

- Sirva en un plato un colchón de la *guarnición* de manzanas y encima acomode el pescado.
- Acompañe con un Riesling dulce.

Consulta la receta original en