

Pez espada de diferentes texturas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Lima: 1 Unidad

Algas Nori: 2 Unidades

Pez Espada: 300 g

Jengibre: 20 g

Salsa de soja: 50 cc

Ajo: 4 Dientes

Limones: 2 Unidades

Galletones de sésamo

Harina: 200 grs.

Huevos: 4 Unidades

Sal: Una pizca

Pimienta: Una pizca

Semillas de sésamo: 200 g

Agua: Cantidad necesaria

Guarnición

Sal: A gusto

Nabos: 2 Unidades

Aceite De Oliva: 30 cc

Opción II

Masa de los galletones reservada:

Sal y Pimienta: A gusto

Pez Espada: 800 g

Aceite De Oliva: 1 cda.

Salsa

Ajo: 2 Dientes

Aceite De Oliva: 50 cc

Aceitunas negras: 300 g

Varios

Mezclum de Hojas Verdes: 300 g

Preparación de la Receta

- Retire la piel del pescado y corte en tiras finas, reserve el resto.
- Pele el *jengibre*, el *ajo* y corte en rodajas finas.
- Exprima los limones.
- Ralle la cáscara de lima y exprima.
- En una fuente arme varias capas con las tiras de pescado el *jengibre*, el *ajo*, el *jugo de limón*, el *jugo* de lima y la salsa de soja.
- Deje macerar durante 5 horas.
- Corte las algas en tiras finas.
- Enrolle las tiras de pescado y envuelva con las tiras de alga.

Galletones de sésamo

- En una sartén caliente tueste las semillas de *sésamo*.
- En un bowl mezcle la *harina*, las semillas de *sésamo*, los huevos, sal y pimienta.
- Reserve la cuarta parte de la masa para el pescado de la opción II.
- Agregue agua a la preparación hasta obtener un masa chirle.
- Sobre un Silpat distribuya cucharadas de la masa dándole la forma deseada.
- Cocine en el horno precalentado a 160° C durante 5 a 7 minutos aproximadamente.

Opción II

- Corte el pescado en trozos y condimente con sal y pimienta.
- Unte una cara del pescado por la masa de los galletones.
- En una sartén con aceite de oliva dore el pescado comenzando por el lado de la masa.

Guarnición

- Pele los nabos y corte en rodajas.
- En una sartén con aceite de oliva dore las rodajas de *nabo*.
- Escurra sobre papel absorbente.
- Condimente con sal.

Salsa

- Descaroce las aceitunas y seque ligeramente en el horno.
- Pique las aceitunas y el *ajo*.
- En una sartén tibia con aceite de oliva saltee las aceitunas y el *ajo*.

Presentación

- En el centro de un plato sirva el pescado crocante, encima la salsa.
- De lado sirva los galletones y los arrollados de pescado.
- Acompañe con los nabos y mezclum de hojas verdes.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pez-espada-de-diferentes-texturas>