Pez espada marinado con cachaça tomates y alcaparras



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Rodajas de Lima: A gusto
Pez Espada: 4 Rodajas
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Orégano fresco: 2 Ramas

Guarnición de papas

Papas: 3 Unidades
Sal: A gusto
Aceite para freir: Cantidad necesaria

Salsa de tomate

Cebolla: 1 Unidad
Ciboulette fresco: 2 cda.
Ajo: 2 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto
Tomate concasse: 2 Tazas
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Agua: 1/2 Taza
Alcaparras: 3 cdas.
Cachaça: 1 Medida
Orégano fresco: 2 cda.

Varios

Aceite de perejil:

Preparación de la Receta

- Marine las rodajas de pez espada con sal, pimienta, *orégano*, rodajas de lima, aceite de oliva, y la cachaca durante 3 horas.
- Retire el pescado de la *marinada*, rocíe con aceite de oliva y sal y cocine en un grill caliente de ambos lados.

Salsa de tomate

- Pele y pique el *ajo* y la *cebolla*.
- Pique e *ciboulette*.
- En una sartén aceite de oliva rehogue, el *ajo*, la *cebolla* picada y agregue el *orégano*
- Añada los tomates, la cachaca, sal y pimienta
- Agregue el agua y cocine durante 10 minutos aprox
- O hasta que el *tomate* esté casi desecho.
- Agregue las **alcaparras** y el *ciboulette* picado a último momento.

Guarnición de papas

- Corte las papas en rodajas finas y fría en el aceite bien caliente.
- Retire las papas, escurra sobre papel absorbente y condimente con sal.

Presentación

- Sirva la salsa en la base del plato, encima las papas y por último el pez espada grillado.
- Rocíe el aceite de *perejil*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pez-espada-marinado-con-cachaa-tomates-y-alcaparras