

Tataki de Pez Espada



Ingredientes

Aceite de Sésamo: c/n

Diente de ajo: 1 unidad

Pez Espada: 350 grs

Sal en escamas: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Pimienta rosa: 1 cda

Cebollino: 1 Manojó

Lima: 1 unidad

Romero: 1 cda

Soja: c/n

Tomillo: 1 cda

Yema de huevo: 1 unidad

Preparación de la Receta

- Triturar la pimienta rosa con el *tomillo* y el *romero*.
- Pasar el *lomo* de pez espada por la mezcla de pimienta y sellar en una sartén con aceite de *sésamo* por sus cuatro caras dejando el centro de la pieza cruda.
- Triturar el *ajo*, con el *huevo* y el *jugo* de lima y emulsionar con aceite de oliva.
- Cortar y espolvorear con *cebollino* y sal en escamas.
- Acompañar del alioli.
- Finalmente añadir un bol pequeño con soja.

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