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 Manojo
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