

Receta Cepesca:

Receta: Flambeado de pez espada con salsa de ciruela y almendras



Ingredientes:

- 2 filetes de pez espada
- Almendras
- 1 cebolla pequeña o media grande.
- 1 diente de ajo
- 6 ciruelas peladas y cortadas en cuadritos
- Sal
- Pimienta
- 1 taza de brandy
- Jengibre (opcional)
- 1 avecrem de pescado
- Aceite de oliva virgen extra

Preparación:

Picamos el ajo, la ciruela y la cebolla. En una sartén con aceite de oliva virgen extra añadimos el ajito y lo doramos, cuando esté un poco hecho, incorporamos la cebolla, la ciruela y el avecrem y lo pochamos todo a fuego lento.

Cortamos en láminas el jengibre (este ingrediente es opcional). Lo echamos a nuestra sartén, sazonamos y removemos. Echamos las almendras.

Salpimentamos los filetes de pez espada por los dos lados, los añadimos a la sartén y los doramos un poco. Vertimos el brandy y flambeamos. Añadimos medio vasito de agua y reducimos.

Dejamos que cueza durante veinte minutos. Listo para servir.

Sobre CEPESCA

Cepesca es la organización empresarial de ámbito nacional más representativa de la Unión Europea y agrupa a 36 asociaciones de armadores de buques de pesca tanto de bajura como de altura, con 750 empresas pesqueras, 815 buques, cerca de 10.000 tripulantes y un tonelaje de arqueo de 212.361,58 GTs. Entre sus objetivos, la Confederación persigue mejorar la competitividad de las empresas pesqueras, apostar por la formación de las tripulaciones y el relevo generacional, promover el desarrollo de una pesca responsable y sostenible y luchar contra la pesca ilegal. Para conocer más, visita www.cepesca.es