

Pez espada Â«a mi maneraÂ»

Descripci3n

Este pescado se puede llamar de dos formas: Pez espada o emperador.
Como dice el tÃtulo, esta receta es de Â«cosecha propiaÂ». Espero que os guste.



default watermark



Ingredientes: (Para cuatro personas).

- * 2 filetes de pez espada grandes y no muy finos.
- * 3 patatas de buen tamaÃ±o.
- * 1 cebolleta y 1/2 grandes.
- * Aceite de oliva, pimienta, sal, vino blanco y caldo de verduras.

Preparaci3n:

Sazonar el pescado una media hora antes de cocinarlo. Lavar bien las patatas con piel y las cebolletas.

Precalentar el horno, 180Â°C, calor arriba y abajo.

Cortamos las patatas con piel en rodajas de medio centÃmetro de grosor. Hacemos lo mismo con las cebolletas pero las picamos finamente.



En una fuente de horno colocamos las patatas y las cebolletas troceadas, salpimentamos, regamos con un chorro generoso de caldo de verduras y otro de aceite de oliva.



Metemos en el horno. Lo tendremos hasta que las patatas estén hechas, porque el pescado se hace en un «pis pas».

Cuando veamos que las patatas están en su punto, ponemos encima los filetes de pescado y regamos con un buen chorro de vino blanco y un chorrete de aceite de oliva. Metemos en el horno de nuevo unos 15 minutos, si veis que no es suficiente, lo dejáis unos minutos mas.



Pasado ese tiempo, nuestro pescado estará listo para comer.



Categoría

1. Pescados y mariscos

Fecha de creación

octubre 25, 2014

Autor

admin