ROLLITOS DE PEZ ESPADA SOBRE LECHO DE BERENJENA CON CONCASSÉ DE TOMATE Y PESTO GENOVÉS FRESCO



Ingredientes Menù

30 g Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EKC
30 g Pesto alla genovese fresco (Pesto genovés fresco) - WH0X

Ingredientes

140 g Pez espada
6 Rodajas finas de berenjena morada
1 Tomate en rama
al gusto Albahaca fresca
al gusto Hierbas aromáticas
al gusto Sal y pimienta

Chef: Giovanni Pace

Preparación

Cortamos las rodajas de berenjena con una cortadora, sazonamos con sal y aceite y las doramos suavemente en una sartén por ambos lados. Una vez doradas, las ponemos sobre papel de horno. Escaldamos el tomate en agua hirviendo, sin dejar que se ablande, y lo enfriamos en agua con hielo. Pelamos el tomate, lo vaciamos y lo cortamos en dados. Cortamos el pez espada en trozos de 5 cm de largo y 1,5 cm de grosor, sazonamos con sal y aceite y sofreímos rápidamente. Envolvemos el pez espada en las berenjenas y horneamos a 180 °C durante unos 3 o 4 minutos. Extendemos el pesto genovés fresco en un plato de servir y disponemos encima los tres rollitos de pez espada. Añadimos el tomate concassè a cada rollito y decoramos con una hoja de albahaca. Completamos la decoración con hierbas aromáticas.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)