

## SUPREMA DE PEZ ESPADA CON CON TINTA DE SEPIA, GAMBAS, SOLEGGIATI Y ALCACHOFA A LA PARRILLA.



**Chef:** Tommaso Ruggieri

### Ingredientes Menù

120 g Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5  
30 g Soleggiati - TX1  
6 Carciofi alla griglia (Alcachofas a la parrilla) - TO1  
60 ml Ènerodiseppia - WBQ  
Fumetto di Pesce (Fumet de pescado) - BP0

### Ingredientes

900 g en 6 supremas de pez espada  
18 gambas frescas  
60 g tinta de sepia  
Sémola triturada  
Perejil  
12 g Chalote  
Sal  
Pimienta  
Uno diente de ajo

### Preparación

Por 6 personas:

Pelar las gambas y lavarlas bien con agua corriente.

Enharina los filetes de pez espada con semola picada.

Filtrar la tinta de sepia con la ayuda de una estameña.

Calentar un poco de aceite extra virgen en una cacerola y sofreír la cebolla picada con diente de ajo entero y sin pelar.

Luego, añadir el pescado, saltearlo y regar con vino blanco, agregar el Caldo de pescado y la tinta de sepia.

Sofreír los camarones con un hilo de aceite extra virgen y los Soleggiati.

Crear un lecho de tinta de sepia en el plato y añadir encima la suprema de pez espada, las gambas y los Soleggiati.

Servir con alcachofa a la parrilla (con hilo de aceite), unos Soleggiati y una pizca de perejil picado.