

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 Ènerodisepia - WBQ
 Fumetto di Pesce (Fumet de pescado) - BPO

Ingredientes

900 g en 6 supremas de pez espada
 18 gambas frescas
 60 g tinta de sepiá
 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 sepiá 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 sepiá.

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

Crear un lecho de tinta de sepiá 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.