

Libreta: Pescados
Creado: 26/03/2018 17:41
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/emperador-al-piment%c3%b3n-de-la-vera.html>

Emperador al pimentón de la Vera

INGREDIENTES

- 4 filetes de emperador
- 2 dientes de ajo
- 1 pizca de pimentón picante
- el zumo de un limón
- aceite de oliva
- sal

PREPARACIÓN

Lavar los filetes y secarlos con papel cocina.

En un mortero se majan los dientes de ajo con la sal y una pizca de pimentón picante (el tamaño de la "pizca" dependerá del gusto de los comensales).

Se añade un chorro de aceite y poco a poco se incorpora el zumo de limón. Remover hasta obtener una salsa homogénea.

El pescado conviene hacerlo a la plancha, colocando los filetes sobre una plancha muy caliente unos dos minutos por cada lado.

Servir directamente en cuatro platos, rociando los filetes con la salsa.