

**Libreta:** Pescados  
**Creado:** 26/03/2018 17:41  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/emperador-en-salsa-verde-picante.html>

---

## Emperador en salsa verde picante

### INGREDIENTES

- 4 filetes de emperador o pez espada
- 6 dientes de ajo
- 1 pizca de pimentón picante
- 8 cucharadas de aceite de oliva
- abundante perejil picado

### PREPARACIÓN

Sazonar los filetes y hacerlos con aceite a la plancha muy caliente durante unos tres minutos. Apartar y reservar tapados con un plato.

Si no se dispone de plancha, se fríen los filetes con aceite en una sartén antiadherente.

En el mismo aceite se echan los ajos en trocitos, la pequeña pizca de pimentón y el perejil muy cortadito con unas tijeras de cocina.

Cuando el ajo esté tierno (ojo que no se queme), se apaga el fuego y se vierte la salsa verde sobre los filetes de pescado. Se sirve acompañado de unas patatas cocidas al vapor.