

# el cocinero andaluz



blog de cocina mediterránea

## 0242 AGUJA PALÁ AL LIMÓN

### Ingredientes (para 4 comensales)

- Filetes de pez espada (4)
- Ajo (2)
- Cebolla (1)
- Puerro (1)
- Alcaparrones (18)
- Sal
- Perejil
- Pimienta blanca en grano
- Harina de trigo (1 cucharada)
- Vino manzanilla (1 copa)
- Aceite de oliva virgen extra
- Perejil
- Sal en escamas



### Proceder

Quita la piel y el hueso central a los filetes de pez espada y pon un cazo con un vaso de agua hirviendo y cuece piel y hueso durante 10 minutos con un poco de sal y una rama de perejil. Apaga el fuego y reserva el caldo

Pela y trocea la cebolla y el puerro en juliana y ponlos a pochar en una sartén con una cucharada de aceite de oliva y otra de mantequilla

Cuando esté pochado añade el vino manzanilla y espera que se evapore el alcohol

Añade una cucharada de harina y tuéstala un poco

Añade el caldo que habías reservado colándolo y el zumo de un limón colado también para que no caiga ningún hueso

Una vez reducida la salsa, tríturala y añádele los alcaparrones troceados y el perejil picado

Corta los filetes de pez espada en trozos grades y saltéalos unos segundos por cada lado en una sartén a fuego fuerte y con un poco de aceite de oliva

Sirve los filetes acompañados de la salsa