

Pez espada con mousse de peras

Tipo de plato: Pescados y Mariscos · Procedencia: Mesacamilla/Cafetito · Autor: Gran Canaria

INGREDIENTES

0

Pez espada (emperador)

Peras — tipo Williams

Zumo de limón

1 cucharadita/s Azúcar

250 gr Nata

3 Gelatina en hojas

Cebollino

Sal Maldon

Aceite oliva

ELABORACIÓN

Por gentileza de Kilicamen

Una vez limpias de piel y pepitas, partimos las peras en cuadritos y las ponemos a cocer con un chorrito de limón y una cucharadita de azúcar, en un cacillo con el agua justo para cubrirlas. Una vez en su punto, las escurrimos y las trituramos para hacerlas un puré.

Apartamos una pequeña cantidad de la nata, montamos el resto con una varilla eléctrica y reservamos en la nevera.

Hidratamos las hojas de gelatina en un poco de agua fría y, una vez blanditas, las escurrimos y las secamos con papel de cocina.

Llevamos la nata reservada en un cacito al fuego y, una vez caliente, incorporamos las hojas de gelatina y las disolvemos. Cuando esté fundida, mezclamos esta gelatina con el puré de peras y enfriamos.

Cuando tanto la nata como las peras están frías, las mezclamos y extendemos esta crema en una fuente bajita para ponerla en la nevera y esperar a que cuaje.

Partimos el emperador en bastoncitos, los aliñamos con un poco de zumo de limón y cebollino picado y los marcamos a la plancha en una sartén con una pizca de aceite. Los doramos por

todos los lados durante unos 2 minutos.

Para montar el plato colocamos unos tacos del pescado haciendo un enrejado y acompañamos con unas quenelles de mousse de peras que formaremos con ayuda de dos cucharas. Decoramos con cebollino, un toque de sal Maldon y un chorretón de aceite.

MAVILLUM