

## **Receta Cepesca: lomos de emperador con manzana y ajetes**

---

Estamos en una temporada en la que hace frío y calor, y lo único que apetece es comer algo ligerito y calentito. Por eso les recomendamos, que prueben nuestra maravillosa receta de pez espada.

*¿Sabías qué?* Al pez espada se le conoce comúnmente como emperador. La textura de su carne hace que el pez espada sea del agrado de aquellos que no le gusta demasiado comer pescado.

### ***Ingredientes:***

2 lomos de emperador/pez espada  
1 manzana  
Ajetes tiernos  
200 ml. de nata líquida  
1 vaso de vino blanco  
2 cebolletas  
1 bote de caldo de pescado o un avecrem de pescado  
Perejil picado  
Aceite de oliva virgen extra  
Sal  
Pimienta

### ***Preparación:***

Pedimos en la pescadería dos buenos lomos de pez espada (emperador).

Cuando lleguemos a casa, pelamos y cortamos la manzana en trocitos.

Limpiamos bien los ajetes, y los picamos. Cortamos también las cebolletas.

En una cazuela, con aceite de oliva virgen extra:

Metemos para sofreír las cebolletas y, cuando estén pochadas, añadimos los ajetes y los trozos de la manzana.

Los dejamos que se hagan durante unos minutillos, cuando vemos que cogen color, echamos el vaso de vino blanco.

Dejamos que se evapore el alcohol del vino. Un par de minutillos o quizá más.

Echamos la sal y la pimienta a los dos lomos de emperador. Por los dos lados. Y los metemos en la cazuela, hasta que se hagan por ambos lados (el emperador está hecho cuando ya adquiere un color blanquecino)

Añadimos la nata. Y movemos. Podemos añadir un poco de caldo de pescado, o un avecrem. Echamos un poco más de sal, al gusto, y servimos con el perejil picado por encima.

Y YA ESTÁ LISTO PARA SERVIRSE.



*Cepesca es la organización empresarial de ámbito nacional más representativa de la Unión Europea y agrupa a 38 asociaciones de armadores de buques de pesca tanto de bajura como de altura, con más de 750 empresas pesqueras, 861 buques, cerca de 10.000 tripulantes y un tonelaje de arqueo de 225.227 GTs. Entre sus objetivos, la Confederación persigue mejorar la competitividad de las empresas pesqueras, apostar por la formación de las tripulaciones y el relevo generacional, promover el desarrollo de una pesca responsable y sostenible y luchar contra la pesca ilegal. Para conocer más, visita [www.cepesca.es](http://www.cepesca.es)*