

FILETES DE PEIXE-ESPADA PRETO COM CAMARÃO E MOLHO BULHÃO PATO

INGREDIENTES (4 PESSOAS)

500g de Filetes de peixe-espada

50g de Farinha

120g de Camarão descongelado e descascado

30g de Alho laminado, sem gérmen para o camarão

Vinho branco q.b.

Coentros q.b.

Sumo de limão q.b.

200g de Batatas ratte

1 ou 2 dentes Alho esmagado para as batatas

Tomilho q.b.

Alecrim q.b.

Azeite q.b.

Sal marinho q.b.

Pimenta q.b.

Flor de sal q.b.

Água q.b.

PREPARAÇÃO

Mergulhe os filetes de peixe-espada numa salmoura com 30g de sal por litro de água, durante 20 minutos. Num tacho, passe as batatas com pele por azeite quente. Junte 1 ou 2 dentes de alho esmagado, um raminho de tomilho, um raminho de alecrim. Envolve bem e deixe saltear. Fure as batatas com um garfo. Junte um pouco de sal marinho. Acrescente um pouco de água, tape e deixe cozer.

Enquanto as batatas cozem, enxugue os filetes em papel absorvente, corte em pedaços uniformes, passe por farinha e sacuda bem o excesso. Numa frigideira antiaderente, em azeite quente, salteie os filetes até ficarem ligeiramente dourados. Passe os filetes para um prato com papel absorvente e reserve quente.

Tempere o camarão já descongelado e descascado com um fio de azeite e flor de sal. Numa outra frigideira antiaderente, num fio de azeite, junte o alho laminado sem gérmen e o camarão. Deixe cozinhar ligeiramente e refresque com o vinho branco. Logo que o vinho evapore um pouco, junte os coentros picados. Deixe cozinhar ligeiramente e junte o sumo de limão. Se necessário, rectifique os temperos. Retire o camarão do lume. Sirva os filetes de peixe-espada regados com o molho Bulhão Pato com o camarão e as batatinhas ratte. Sirva de imediato.

