

## Receta Cepesca:

---

### Emperador con salsa de curry

Hoy vamos a preparar una receta especial de la casa, que no es habitual y, sin embargo, cuando la pruebes quedarás enganchado a ella. Al sabor del pez espada le estarás añadiendo una deliciosa salsa suprema de curry. Es un plato ideal para acompañar al arroz blanco.

#### **Ingredientes:**

- Pez espada (un lomo por persona)
- 50 gr. de mantequilla
- 1 cebolla
- 3 cucharadas de curry en polvo
- 1 bote pequeño de nata para cocinar
- 1 lata de leche de coco
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Pimienta
- Avecrem de pescado

- Perejil
- Arroz (opcional)



#### **Preparación:**

Lo primero es pelar la cebolla y picarla. La reservamos.

Ponemos en una sartén una cucharada de aceite y la juntamos con la mantequilla. Lo ponemos a fuego bajo para que se vaya derritiendo. Cuando esté derretido añadimos la cebolla picada y echamos sal y pimienta. La dejamos pocharse.

Ahora añadimos el curry en polvo y removemos todo bien. Echamos la nata líquida y la leche de coco. Y mezclamos. Probamos con una cucharita de palo a ver si nos gusta. Si no nos gusta, echamos más curry o más pimienta o más sal. Echamos nuestro avecrem de pescado. Para que sea más consistente.

Lo dejamos unos dos o tres minutos. Y mientras, preparamos nuestro emperador.

En una sartén echamos un chorrillo de aceite y mientras se calienta, salpimentamos el emperador por los dos lomos. Lo echamos a la sartén y lo hacemos a la plancha. Recuerde que el sabor se lo dará la salsa.

Listo para servirse con la salsa por encima. Y una vez emplatado espolvorear perejil.

*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)*