

Emperador en adobo

Emperador en adobo, es el pez espada que en Andalucía se conoce como emperador.

Esta receta la podríamos hacer con muchos pescados y el resultado será bueno en cualquiera de los casos, castañeta, cazón, mero, bacalao...

Es típico de Andalucía y se puede comer en muchos bares y restaurantes se la conoce como adobo o pedacitos.

ingredientes

- 1 kg de Pez Espada en taquitos
- 6 dientes de Ajo
- cucharada de Orégano
- cucharada de Perejil.
- 10 granos de Pimienta negra
- 1 Clavo de olor
- 2 cucharadas de Pimentón dulce
- 1/2 lt de Vinagre de Vino Blanco
- 1/2 lt de Aceite de Oliva Virgen
- Harina
- Sal

elaboración emperador en adobo

Vamos a preparar el adobo, en una batidora ponemos los ajos, el orégano, el perejil, la pimienta, el clavo, el pimentón, sal al gusto y el vinagre, trituramos todo. Si nos gusta que sea un poco mas suave podemos poner la mitad de vinagre y la mitad de agua.

Ponemos el pescado en un recipiente y lo bañamos con el adobo, mínimo debería de estar unas 2 horas siendo lo ideal mantenerlo de un día para otro.

Ya macerado, lo sacamos y lo escurrimos, dejar escurrir una media hora para que no se le pegue después demasiada harina.

Pasamos nuestro pescado por harina y lo freímos en una sartén con aceite de oliva virgen a una buena temperatura, el pescado se hace muy rápido y la idea es que el pescado quede jugoso y el rebozado crujiente.

Ya tenemos nuestro emperador en adobo, solo queda acompañarlo de una buena ensalada y un vino blanco a juego.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.

Hornos:

- Como siempre las temperaturas y los tiempos dependerán de cada horno, ajustarlas según veáis vosotros.

Terminos:

- **Espumar** = Retirar con una cuchara o espumadera, la espuma que se forma en la superficie de las cocciones.
- **Desglasar** = disolver los jugos de cocción que quedan pegados en el fondo de las ollas.