

## PEZ ESPADA A LA PLANCHA CON PATATAS, CALAMARES Y HUEVOS ROTOS.

### INGREDIENTES:

- 4 filetes de pez espada de 150 gr.
- 1 dl. Aceite de oliva
- 1 diente de ajo
- 1 ramita de perejil
- 500 gr. Patatas peladas
- 4 calamares pequeños
- 1 limón



### ELABORACIÓN:

Picamos fino el ajo y el perejil, lo mezclamos con un poco de zumo de limón y un par de cucharadas de aceite.

Las patatas peladas las cortamos en trozos de un par de cm de largo y uno de ancho. Y los calamares por medio.

En sartén con aceite de oliva virgen ponemos las patatas, cuando empiecen a hervir, bajamos el fuego a medio, y cuando estén tiernas añadimos los calamares, subimos el fuego y dejamos que empiecen a dorar. Quitamos el exceso de aceite si lo hubiera, y partimos encima los huevos. Apagamos el fuego, y mezclamos. Servimos inmediatamente al lado de los filetes de aguja.

Mientras se estaban haciendo las patatas, hemos calentado la plancha y hemos hecho los filetes de pez espada, los colocamos en el plato al lado de las patatas, y por encima del pescado ponemos una cuchara de la picada de ajo y perejil. Podemos decorar el plato con un trozo de limón.