

# Brochetas de pez espada y calabacín con salsa de tomate

SERVES: 4

PREPARATION TIME: 20 minutos más el tiempo de marinado

COOKING TIME: 10-15 minutos

## Ingredients

- 500 g de filetes gruesos de pez espada
  - Aderezo de vino (ver Aderezos y adobos)
  - 1 calabacín grande
- Salsa de tomate:
- 2 tomates grandes maduros en rama
  - Una buena pizca de hojuelas de chile seco
  - Pimiento naranja, sin semillas
  - 2 cebolletas, cortadas y finamente picadas
  - 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra Filippo Berio
  - 1 cucharadita de vinagre de vino blanco

## Method

1. Le quitamos la piel al pez espada y lo cortamos en cubitos de 2,5 cm. Lo colocamos en un bol.
2. Añadimos el aderezo de vino, removemos y dejamos la mezcla cubierta en un lugar fresco durante una hora. Colocamos las brochetas de madera en una fuente o plato poco profundo. Las cubrimos con agua y dejamos en remojo.
3. Pelamos el calabacín y lo cortamos por la mitad a lo largo en rodajas de 2,5 cm de grosor.

4. Para preparar la salsa, cortamos los tomates y pimientos en trozos pequeños y los mezclamos con las hojuelas de chile, la cebolleta, el aceite de oliva y el vinagre. Sazonamos al gusto. Ensartamos el pescado y los calabacines en las brochetas remojadas y cocinamos en la rejilla engrasada de una barbacoa precalentada o debajo de una parrilla precalentada durante 10-12 minutos. Cada 2-3 minutos, les damos la vuelta a las brochetas y las rociamos con el aderezo. Servimos las brochetas acompañadas de la salsa y una ensalada verde fresca.