

# ¡Por primera vez en Alemania!

Desde Vietnam a Alemania

## DanDo Seafood informa ...

### ... cosas que merece la pena saber sobre el pez fusilero

El fusilero de cinta dorada, también llamado fusilero rojo, pertenece a la familia de las percas y tiene una carne fina, firme y aromática. Se distribuye en el océano índico y en el pacífico occidental y es un pez sedentario que vive en aguas medianamente profundas en las inmediaciones de arrecifes de coral, alimentándose de plancton. El fusilero también se utiliza como cebo en la pesca del atún, aunque últimamente se le valora cada vez más como pescado de consumo por sí mismo.

El fusilero se parece mucho al salmonete, aunque tiene un sabor propio más fuerte. La piel del fusilero, que puede consumirse también, conserva su apetitoso color una vez cocinada. Entre las especies de pescado emparentadas con él, el fusilero rojo está especialmente indicado para su uso en la gastronomía, un pescado muy versátil adecuado como entrante, como plato principal o para buffets.

Los filetes de fusilero de DanDo SeaFood proceden exclusivamente de la pesca libre.

#### *En el surtido DanDo:*

#### *Filete de fusilero, filetes de 30-40 g con un 10 % de cobertura en bolsas de 1 kg*

Recién pescado y preparado en un santiamén:

Una vez descongelado secarlo ligeramente con un paño, condimentarlo con sal, pimienta y un poco de zumo de lima y freír en aceite de oliva, para que el sabor se despliegue en su totalidad. Adecuado también para asar a la brasa.

#### *Proponemos una receta:*

#### *Filete de fusilero sobre risotto de azafrán con espuma de espinaca*

Calentar 8 tazas de sopa de pollo. Freír ½ taza de cebolleta picada en 4 cucharadas soperas de mantequilla durante 7-8 minutos, dorar en esa mantequilla 3 tazas de arroz italiano de grano redondo durante 1-3 minutos, añadir 2 tazas de sopa hirviendo y dejar cocer a fuego lento removiendo de vez en cuando hasta que el arroz haya absorbido la mayor parte del líquido. Añadir otra vez 2 tazas de sopa y repetir el proceso. Entre tanto poner a remojo ½ cucharadita de azafrán en 2 tazas de sopa, verter sobre el arroz y cocer hasta que el arroz esté hecho. Añadir 4 cucharadas de mantequilla y ½ taza de queso parmesano mezclando con cuidado. Sazonar el risotto con sal y pimienta.

Para la salsa de espinacas lavar y limpiar 500 g de espinacas y escaldarlas en agua hirviendo con sal, cortar la cocción con agua salada, escurrirlas y picarlas. Dorar 2 cucharadas de cebolleta en dados y 1 cucharada de ajo picado en mantequilla, sazonar con sal y pimienta y cubrir con 100 ml de vino blanco. Añadir 80 ml de caldo de carne y 5 cucharadas de nata batida y dejar que se reduzca. Añadir un poco más de nata batida y corregir la sal. Mezclar las espinacas con la salsa y pasarlo todo por el pasapuré. Condimentar con nuez moscada.

Salar los filetes de fusilero y ponerles unas gotas de zumo de limón, freír sobre el lado de la piel en mantequilla y darles la vuelta con cuidado. Servir sobre el risotto rodeándolo todo de la espuma de espinaca.

Adornar con algunas hojas de perejil frito.



DanDo Warenhandels GmbH  
Ulzburger Straße 2  
22850 Norderstedt  
Tel. +49 (0) 40 - 52 64 00 94  
Fax +49 (0) 40 - 52 61 05 21  
mail@dando-seafood.biz  
www.dando-seafood.biz