

El queso adecuado se elige en un momento.

Published on *Brugge kaas* (<https://www.bruggequesos.es>)

[Inicio](#) > Saltimbocca de pez espada, polenta cremosa con Brugge d'Or y mantequilla noisette

Saltimbocca de pez espada, polenta cremosa con Brugge d'Or y mantequilla noisette

Ingredienten:

Ingredientes para 4 personas

- 4 filetes de pez espada de 150 g cada uno
- Sal marina y pimienta negra
- 8 hojas de salvia
- 4 lonchas de jamón
- 2 cucharadas de aceite de oliva

Para la polenta cremosa

- 500 ml de leche
- 500 ml de agua
- 200 g de polenta (precocida)
- 200 g de Brugge d'Or
- 2 dl de nata fresca
- Sal marina y pimienta blanca

Para la mantequilla noisette

- 90 g de mantequilla Brugge
- 4 ramitas de salvia, sólo las hojas
- El zumo de ½ limón
- Sal marina

Bereiding:

1. Precaliente el horno a 180 °C.
2. Salpimente los filetes de pez espada. Ponga dos hojitas de salvia por encima y envuelva en el jamón. Colóquelos en una fuente de horno con papel de horno y añada aceite de oliva. Hornee de 15 a 20 minutos en el horno precalentado.
3. Mientras tanto, ponga a cocer el agua y la leche juntas. Añada la polenta poco a poco mientras remueve. Deje que cueza según las instrucciones del envase. Añada el Brugge d'Or y siga removiendo hasta que se derrita. Retire del fuego, mezcle con la nata fresca y salpimente al gusto. Mantenga caliente hasta que se vaya a servir.
4. Derrita la mantequilla Brugge en una sartén. Añada la salvia cuando se retire la espuma. Sofría hasta que las hojas estén crujientes (cuando los bordes empiecen a rizarse). Escúrralas en papel de cocina. Apague el fuego cuando la mantequilla esté dorada. Añada el zumo de limón y una pizca de sal.

Ponga un poco de polenta en un plato. Coloque el pescado encima. Añada un poco de mantequilla noisette y adorne con las hojas de salvia crujientes.

4 personen

60 min

Plato principal

2

Source URL: <https://www.bruggequesos.es/recetas/saltimbocca-de-pez-espada-polenta-cremosa-con-brugge-dor-y-mantequilla-noisette>