

## **PEZ ESPADA CON SALSA HOLANDESA**

- 2 filetes de pez espada
- 75gr de mantequilla
- 3 yemas de huevo
- Zumo de medio limón
- Una pizca de sal y pimienta

Fundir la mantequilla. Retirar la espuma que aparece en la superficie con una cuchara y dejar templar.

Batir las yemas de huevo con varillas e ir añadiendo poco a poco la mantequilla, sin dejar de batir y sin echar el suero blanquecino que queda en el fondo. Agregar el zumo de limón, salpimentar, y acabar de batir todo.

Hacer los filetes a la plancha, con un chorrito de aceite.

- 1) Servir la salsa en una pequeña salsaera, en el centro de la mesa.
- 2) Poner la salsa sobre cada filete y gratinar en el horno 2-3 minutos.