



### INGREDIENTES:

- 400 gramos de pez espada o emperador (una pieza de unos 3 centímetros de grosor)
- 100 gramos de mantequilla
- 1 cucharadita de estragón fresco
- 1 cucharadita de alcaparras
- 1 pellizco de sal
- 1 pellizco de pimienta blanca recién molida
- 100 gramos de cerveza Mahou Clásica

### PREPARACIÓN:

1. Corte el pescado en dados de 3 x 3 centímetros. Inserte 3 dados en cada palillo de brocheta. Salpimiéntelas y dórelas en una sartén caliente previamente engrasada. Retire las brochetas y reserve en una fuente.
2. Ponga en el vaso la mantequilla junto con el estragón, las alcaparras, la sal y la pimienta.  
**Programa 5 minutos, temperatura varoma, velocidad 2.**
3. Agregue la cerveza y  **programe 3 minutos, temperatura varoma, velocidad 2.**
4. Vierta la mantequilla negra sobre las brochetas y sirva.