

Libreta: Entrantes y tapas
Creado: 24/03/2018 9:29
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/bocadito-de-vieira-gratinada.html>

Bocadito de vieira gratinada

INGREDIENTES

Pan integral en finas rebanadas
Sal
Vieira blanqueada
Aceite de oliva virgen extra
Vainas cortadas en rombos y salteadas con aceite y ajo
Azafrán tostado
Coral de changurro finamente picado
Cava

PREPARACIÓN

Reduce el cava a un tercio de su volumen inicial, añade el azafrán tostado y da un ligero hervor, deja enfriar y añade el doble de volumen de aceite de oliva, verifica el punto de sal y no emulsiones.

Final y presentación:

Sobre un pan integral dispón un lecho de vainas calientes, encima un medallón de vieira, gratina durante 1 minuto hasta que se dore y salsea con la vinagreta de cava y azafrán. Decora con un poco de coral de changurro finamente picado