

Libreta: Verduras
Creado: 26/03/2018 22:06
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/ensalada-templada-de-vieiras.html>

Ensalada templada de vieiras

INGREDIENTES

12 vieiras
1 lechuga iceberg
1 achicoria (lechuga rizada en su defecto)
1 manojo de perejil
1 cucharadita de albahaca fresca
1 trufa negra
Vinagre de Módena
Aceite de oliva
1 cucharadita de mostaza dulce de Dijón

PREPARACIÓN

Picar la lechuga con el perejil y la albahaca en juliana. Mantener en el frigorífico.

Preparación de la salsa de perejil: Cocer el otro medio manojo de perejil unos minutos en agua hirviendo con sal. Retirar y enfriar. Triturar el perejil con 1 Dl. de aceite y la cucharadita de mostaza. Reservar.

Preparación de la vinagreta: Picar la trufa, añadir los 2 Dl. de aceite y 1 Dl. de vinagre. Agitar y reservar.

Preparación de las vieiras: En el último momento retirar las vieiras de sus conchas y limpiarlas, dejando la parte blanca y el coral. Salpimentar y saltear en una sartén con unas gotas de aceite, dejándolas muy jugosas.

Presentación: En cada plato poner la lechuga en el centro del plato. Pintar el fondo con la salsa de perejil.

Añadir el resto a la lechuga junto con la vinagreta. Cortar las vieiras en láminas y colocarlas encima de la lechuga escalonadamente formando un rosetón. Decorar los exteriores del plato con vinagreta. Servir templada