

3 RECETAS CON VIEIRA

EMPEDRADO CON VIEIRAS, JUDÍAS, GARBANZOS, VEGETALES Y ACEITUNAS

(Para 4 raciones)

12 vieiras frescas, sólo el solomillo.

El empedrado

250 g de judías *del gantxet* (bien cocidas y bien escurridas)

250 g de judías *del sastre* (bien cocidas y bien escurridas)

250 g de garbanzos (bien cocidos y bien escurridos)

200 gr. de tomate maduro (la pulpa en dados de 1 x 1 cm.)

200 gr. de cebolleta (picada en dados de 0,5 x 0,5 cm.)

100 gr. de pimiento verde (picado en dados de 0,5 x 0,5 cm.)

100 gr. de pimiento rojo (picado en dados de 0,5 x 0,5 cm.)

100 de pimiento amarillo (picado en dados de 0,5 x 0,5

150 gr. de aceitunas verdes sevillanas (sin hueso y cortadas 1/3)

150 gr. de aceitunas negras de Aragón (sin hueso y cortadas 1/3)

La vinagreta:

125 gr. de aceite de oliva virgen extra

20 tallos de cebollino picado a 1 cm

20 hojas de perejil picado pequeño

40 g de vinagre de Jerez

1 cucharada de mostaza de *Meaux* (de grano) sal y pimienta

PRESENTACIÓN:

1.- EL EMPEDRADO con delicadeza mezclar todos los ingredientes por cortes como indica la receta, aliñarlos con la vinagreta y poner en la bandeja de presentación.

2.- LAS VIEIRAS Justo en el momento de servir el plato, marque las vieiras aliñadas con sal y untadas con aceite, sobre una sartén antiadherente bien caliente “vuelta y vuelta” al retirarlas de la cocción partir por el medio y poner en un plato caliente para mantener la temperatura, aliñarlas por encima con AOVE.

3---Repartir en los platos el empedrado, por encima poner los cortes de vieira y el jugo que ha desprendido. **¡El plato está listo!**

++++

VIEIRES CON PARMESANO Y TRUFA

(Para 4 raciones)

LAS VIERAS

El solomillo de 12 vieiras frescas. Reservar en el frigorífico.

LA TRUFA MELANOSPORUM FRESCA

Trufa Melanosporum fresca de unos 40g. pelar y reservar en la nevera.

CREMA DE PATATAS Y PARMESANO

500 g patata a lonchas de 1 cm.

50 g mantequilla a temperatura ambiente cortada en cubos

500 ml leche

50 g de Parmesano rallado

Sal, pimienta blanca y nuez moscada

1.- Poner los cortes de patata a hervir con agua y sal, dejar hervir unos 12 minutos, controlar si se necesita más tiempo de hervor. Cuando estén en su punto, escurrir de la cocción.

2.- Pasar las patatas calientes por el pasapurés (no por un túrmix). Mezclar el puré de patata obtenido con los dados de mantequilla, seguidamente añadir la leche tibia y el queso rallado, debe conseguir una mezcla cremosa. Aliñar la crema con pimienta blanca y nuez moscada y reservar.

FINALIZACIÓN Y PRESENTACIÓN

Justo en el momento de servir el plato, marque las vieiras aliñadas con sal y untades con aceite, sobre una sartén antiadherente bien caliente “vuelta y vuelta” . Al retirarlas de la cocción partir por el medio y ponerlas en un plato caliente para mantener la temperatura, aliñarlas por encima con AOVE

Repartir en platos hondos la crema de patatas y parmesano bien caliente, por encima repartir los cortes de vieira y rallar por la cima con la trufa laminada fina, aliñar el conjunto con el jugo que habrán desprendido las vieiras en el plato donde las ha reservado. OPCIONAL poner unas escamas de sal *Maldon* por encima. **¡El plato está listo!**

++++

VIERES Y ALCACHOFAS

(Para 4 raciones)

LAS VIERAS

El solomillo de 12 vieiras frescas. Reservar en el frigorífico.

LAS ALCACHOFAS

12 alcachofas

1.- Retire de las alcachofas las hojas más duras, para poder pulir la parte del corazón. Cortar cada corazón en 6 cortes y reservar bien cubiertos con agua y el zumo de ½ limón.

FINALIZACIÓN Y PRESENTACIÓN

Justo en el momento de servir el plato, marque las vieiras aliñadas con sal y untades con aceite, sobre una sartén antiadherente bien caliente “vuelta y vuelta”. Al retirarlas de la cocción cortar por el medio y ponerlas en un plato caliente para mantener la temperatura, aliñarlas por encima con AOVE.

Ecurrir del agua las alcachofas, secar y freír bien cubiertas de AOVE a 175º, hasta que estén doradas. Secar sobre papel de cocina y salar con moderación.

Reparta en los platos las alcachofas recién fritas, por encima repartir los cortes de vieira y aliñar el conjunto con el jugo que habrán desprendido las vieiras en el plato donde las ha reservado.

¡El plato está listo!