



Comensales 3

T. preparación: 30 min

T. dedicación: 30 min

¿Qué necesitamos para 3 personas?

- 6 vieiras

Para la crema de zanahoria:

- 1 cebolla mediana, 3 zanahorias, 2 patatas, 1 vaso de leche, 1 vaso de agua y sal

Para la cebolla caramelizada:

- 2 cebollas medianas
- 1 sobre de azafrán
- Medio vaso de vino blanco o coñac
- 3 cucharadas de pan rallado

Preparación:

Si las vieiras vienen en su concha se comienza quitando la concha plana y cortamos el cuerpo a ras de ella. Quitamos las barbas que rodean el cuerpo hasta que quede limpio junto con el coral y separamos de la otra concha. Lavamos bien y ponemos a escurrir.

Si son congeladas, se dejan descongelar a temperatura ambiente.

Preparación de la crema:

Cortamos en tacos finos la cebolla, zanahorias y patatas. Sofreímos la cebolla con un poco de sal y añadimos la zanahoria y la patata echamos un vaso de agua y otro de leche calientes y dejamos que se hagan durante unos 15 minutos, removiendo de vez en cuando para que no se pegue.

Mientras se hace preparamos la cebolla.

Preparación de la salsa de acompañamiento:

Picamos las cebollas en dados de 1 centímetro y las freímos en abundante aceite caliente. Removemos para que se suelten las láminas. Cuando este hecha añadimos el azafrán y medio vaso de vino blanco. Dejamos que reduzca, escurrimos y salpicamos el pan rallado removiendo bien.

Marcamos las vieiras:

Unimos las vieiras en parejas por la parte plana con un palillo. Las mojamos en aceite y echamos sal. Las pasamos por la sartén girándolas como una rueda para que se vayan haciendo por los bordes. Salteamos los corales vuelta y vuelta y retiramos.

Ahora sólo nos queda terminar la crema de zanahoria, para lo cual escurrimos el líquido sobrante de la cocción y lo reservamos. Trituramos hasta hacer una crema y si fuese necesario añadiríamos un poco del líquido que habíamos reservado.

Presentamos poniendo de base en una mitad la crema de zanahoria y en la otra la cebolla caramelizada. Colocamos el cuerpo de la vieira sobre la crema y el coral sobre la cebolla y echamos unas gotas de aceite de oliva sobre ella.