

Vieiras en carpaccio

por Francisco



Información

Dificultad: Fácil

Comensales: 4

Precio: Media

Tipo de plato: Entrantes

Ingrediente principal: Marisco y moluscos

País: Francia

Ingredientes

20 piezas de vieiras
80 gr. de parmesano seco en bloque
1 limón
10 cucharadas de aceite de oliva
12 flores pensamientos
12 flores capuchinas
12 hojas de rúcula
sal
pimienta

Preparación

Abrir las vieiras. Retirar la carne y enjuagar individualmente bajo agua corriente, para quitar bien la arenilla. Cortar el bloque de parmesano en trozos, calculando unos 7 personas como mínimo. Cortar los tallos de la rúcula y guardar las hojas. Mezclar el zumo del limón, el aceite de oliva, la sal y la pimienta, para hacer una vinagreta. Untar con ella (con la ayuda de un pincel) los cuatro platos y espolvorearlos después con sal y pimienta. Cortar en tiras finas las vieiras y disponerlas directamente sobre el plato, formando un rosetón. Regar con la vinagreta que haya sobrado. Salpimentar y añadir las hojas de rúcula, los trozos de parmesano y un chorrito de aceite de oliva. Colocar sobre el carpaccio, a modo de adorno, las capuchinas y los pensamientos.

Consejos :

Las flores aportan sabores picantes (las capuchinas) y ácidos (los pensamientos).

<http://www.recetasyvinos.com/receta/1259588/vieiras-en-carpaccio/>