



Ensalada de vieiras y conchas de parmesano

30 min 

2 

4 

5 min a 180°C 



Ingredientes

16 vieiras sin concha, 150 g de canónigo, ½ limón, 1 cucharadita de vinagre balsámico, 5 cucharadas de aceite de oliva, 1 pizca de sal, pimienta en grano para moler al momento, pimentón al gusto, 120 g de queso Parmesano, 2 rodajas de Pan Carré Schär, 25 g de mantequilla.

Preparación

Corte los bordes del pan carré y licue la miga con el queso Parmesano. Con una cuchara disponga 8 montoncitos del compuesto sobre una fuente ligeramente untada. Aplaste los montoncitos formando discos de unos 8 cm de diámetro. Cueza en horno precalentado a 180° C por 5 minutos. Al terminar la cocción, despéguelos inmediatamente de la fuente y modélelos dándoles forma cóncava. Deje enfriar. Limpie, aclare y seque las vieiras y úntelas con aceite por ambos lados. En una ensaladera mezcle el jugo de limón, el vinagre, la sal, la pimienta y el resto del aceite de oliva. Añada el canónigo y colóquelo sobre una fuente. Cueza las vieiras de ambos lados en una sartén caliente con poca mantequilla. Cuando estén cocidas, sáquelas de la sartén y colóquelas en el plato con los canónigos. Cubra las vieiras con su jugo de cocción, espolvoréelas con pimentón y sirva con las conchas de Parmesano.

