

Lista de ingredientes para la receta Nage de coquilles Saint Jacques y trucha con panacotta de espinacas

Appareil de soufflé

- Yemas 5 Unidades
- Sal y Pimienta A gusto
- Claras 6 Unidades
- Sal gruesa Cantidad necesaria

Bechamel espesa

- Leche 400 cc
- Harina 40 grs.
- Sal y Pimienta A gusto
- Manteca 40 g

Manteca de nage

- Caldo de la nage Cantidad necesaria
- Sal y Pimienta A gusto
- Salsa Tabasco A gusto
- Eneldo 1 cdita.

Mouseline de coral de vieiras

- Corales de vieiras reservados
- Sal y Pimienta A gusto
- Pescado Blanco 250 g
- Huevo 1 Unidad
- Crema de leche 200 cc
- Clara 1 Unidad

Nage

- Bouquet garnie 1 Unidad
- Cebolla 1 Unidad
- Vino Blanco 150 cc
- Caldo de pescado 300 cc
- Pimienta Negra en grano 1 cda.
- Aceite De Oliva Cantidad necesaria
- Zanahorias 2 Unidades

Panacotta de espinacas

- Crema de leche 1 L
- Gelatina sin sabor 3 Sobre
- Sal y Pimienta A gusto
- Espinaca 500 g

Truchas y vieiras

- Sal y Pimienta A gusto
- Eneldo 1 cdita.
- Vieiras 24 Unidades