

Carpaccio de vieiras

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Jugo De Lima: 1/2 Unidad

Ciboulette: 1 cda.

Aceite De Oliva:

Eneldo: 1 cda.

Vieiras: 10 Unidades

Sal: A gusto

Aceite De Oliva:

Coral de las vieiras: 3 cdas.

Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

Trabajo previo que debemos hacer con las vieiras

- Las vieiras tienen una parte plana y otra parte más curva
- Con la parte curva hacia arriba, buscamos la abertura que siempre se encuentra entre sus valvas
- Introducimos el cuchillo y hacemos un solo corte hacia atrás
- Vemos como la *vieira* se abre directamente
- Debemos quitarle el aparato digestivo y circulatorio, que es la falda que rodea el resto de los elementos
- Descartamos también las partes oscuras, que son sus desechos, y nos quedamos con el músculo, la carne blanca, sin dejar de rescatar el líquido que posee, que es muy sabroso (llamado agua de bivalvo)
- Reservamos el coral (de *color* anaranjado), que tiene un sabor riquísimo
- Limpiamos bien la carne blanca de algún resto que pudo quedarle adherido

Preparación

- El carpaccio nos permite comer frutos de mar crudos o apenas marinaditos
- Disponer los "callos" de *vieira* (filetes muy finitos, de 3 milímetros) en una platina sin que se toquen, cubriendo el fondo (a excepción de un centrito que dejamos libre para hojas verdes)
- Aparte, preparamos una vinagreta con el aceite de *ajo* (sólo el aceite), unas gotas de *limón*, *ciboulette* picado, una pizca de sal y el coral de las vieiras bien picado

- Podemos sumar un poco de *cilantro*
- Esta *marinada* irá sobre el carpaccio
- Salamos el carpaccio, disponemos la vinagreta de coral de viera encima, decoramos con unas pocas hojas de escarola en aceite, y pétalos de caléndula

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/carpaccio-de-vieiras>