

Ensalada tibia de vieyras y camarones con emulsión de coral y crocante de pan



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Ensalada

Hoja de roble: A gusto

Masa de pan

Harina: 2 Tazas

Agua: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: 1 cdita.

Vinagre: 1 cdita.

Vinagreta

Perejil: 1 cdita.

Sal: A gusto

Vieiras con coral: 6 Unidades

Camarones: 10 Unidades

Vieiras: 20 Unidades

Escarola fina: A gusto

Sal: 1 cdita.

Perejil picado: 1 cdita.

Hojas de tomillo: 1/2 cda.

Aceite De Oliva: 6 cdas.

Vinagre de vino: 2 cdas.

Preparación de la Receta

- Retire las vieyras de las valvas.
- Separe el coral de algunas vieyras.

Masa de pan

- Coloque en un bowl la *harina* junto con el aceite, el *vinagre*, la sal, el *tomillo* y el *perejil*.
- Agregue agua hasta formar una masa.
- Vuelque sobre la mesada y amase.
- Deje reposar 25 minutos aproximadamente.
- Estire la masa con palote de 2 mm de espesor y corte irregularmente.
- Coloque los cortes de masa en una placa enharinada.
- Lleve al horno a 180°C y cocine de 6 a 8 minutos aproximadamente.

Vinagreta

- Coloque todos los ingredientes en un mixer y procese.

Armado

- En una sartén con aceite de oliva caliente, dore las vieyras junto con los **camarones** y condimente con sal.
- Condimente la ensalada a gusto

Presentación

- Sirva en un plato la ensalada, por encima las vieyras y los *camarones*, salsee con la vinagreta
- Decore con el crocante de pan

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-tibia-de-vieyras-y-camarones-con-emulsion-de-coral-y-crocante-de-pan>