Frutos de mar a la plancha y fríos, frutas de verano con crème fraiche



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Vieiras: 200 g
Langosta: 1.5 k
Mejillones: 200 g
Erizos: 4 Unidades

Preparación de la Receta

Langosta

- Cortar la langosta en dos siempre desde la cabeza hasta la cola y por el medio.
- Salpimentar y cocinar a la **plancha** empezando siempre por la parte de la cáscara, una vez que la langosta esta rosada, damos vuelta y solo doramos, es importante que no se pase.

Vieyra

- Colocamos un dadito de *manteca* sobre la *plancha* y cocinamos las Vieyra, es importante que no se toquen entre ellas
- Cocinamos de un lado hasta que estén rosadas y luego damos vuelta y apenas se doren, la sacamos de la *plancha* y la servimos con sal y pimienta.

Mejillones

- En una *cacerola* , ponemos agua a calentar, le colocamos un dadito de *manteca*, una vez disuelta agregamos un poco de *harina* para espesar.
- Cortamos una *cebolla* y un echallots en *brunoise* y lo agregamos a la preparación.
- Una vez terminadas la salsa agregamos los mejillones.
- Servir con un poco de *perejil* picado.

Erizos

- Hacemos un corte circular y le sacamos una tapita para poder comerlos, a los erizos no le hacen falta nada mas, para poder sentirles el gusto a mar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/frutos-de-mar-a-la-plancha-y-frios-frutas-de-verano-con-crme-fraiche