

Sopa fría de almendras y vieyras

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: 2 cdas. Sal y Pimienta: A gusto

Ajo: 1 Diente

Vieiras con concha y coral: 10 Unidades

Almendras: 2 Taza

Hongos Portobellos medianos: 4 Unidades

Caldo De Vegetales: Cantidad necesaria Vinagre de jerez: 1 cda.

Ensalada

Esparragos: 12 Unidades **Eneldo**: A gusto

Menta: A gusto

Vinagreta

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto Vinagre de jerez: 2 cdas.

Preparación de la Receta

• Retire las vieyras de la concha y separe el cayo del coral.

- Realice cortes superficiales por los dos lados de las vieyras y seque.
- En una sartén a fuego bajo, seque el coral de las vieyras sin que se doren.
- Pele los hongos y corte en láminas.
- Sumerja las almendras en agua hirviendo durante 2 minutos, retire y frote con un paño para pelar.
- Filetee cantidad necesaria de almendras para decorar y tueste en una sartén caliente
- Reserve.
- Blanquee el ajo

Vinagreta

- Mezcle en un bowl el vinagre junto con la sal y la pimienta.
- Emulsione con el aceite de oliva.

Ensalada

- Corte los espárragos de 10cm de largo y luego corte al medio a lo largo
- Blanquee durante 30 segundos
- Retire y coloque en un baño maría inversa.
- Colóquelos luego en un bowl junto con la menta y el eneldo, condimente con la vinagreta.

Armado

- Coloque en la procesadora las almendras con un cucharón de caldo, el ajo y procese hasta que quede una pasta
- Condimente con sal y pimienta.
- Agregue el aceite de oliva junto con el *vinagre* de jerez y cuele una parte, solo para obtener una textura más suave.
- Mezcle la parte colada con el resto y lleve a la heladera.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, saltee los hongos hasta que doren por ambos lados
- En otra sartén con aceite de oliva caliente saltee las vieyras.

Presentación

- Sirva en un plato hondo la ensalada, las vieyras y los hongos, por encina la sopa
- Decore con las almendras tostadas, eneldo y el coral seco

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/sopa-fria-de-almendras-y-vieyras