Vieiras a la plancha, crema de apionabo y mini verduritas salteadas

Ingredientes

Manzana Granny Smith: 1 Unidad
Caldo de verduras: 1 L
Mini verduritas: 1 Sobre
Vieiras: 12 Unidades
Mantequilla: 20 grs.
Apionabo: 200 g
Hojas de mezclum:
Sal y pimienta blanca:
Jengibre:

Preparación de la Receta

- Abrir las vieiras, y separar el cuerpo del coral
- Limpiar el cuerpo de toda telilla.
- Preparar la *marinada* con sal, azúcar y *jengibre* rallado sobre las vieiras
- Dejar 20 minutos en la nevera cubierto con film.
- Pasados los 20 minutos, lavar las vieiras, quitar el agua y ponerlas en un bol con aceite y *jengibre* rallado
- Reservar en la nevera.

Para la crema de apionabo

- Cortar la *manzana* y el apionabo en cubos
- Cocer en el caldo de verduras, una vez *cocido*, triturar con la *mantequilla*
- Poner a punto de sal y pimienta
- Emulsionar.
- Asaremos las vieiras en una parrilla a las brasas
- O en una **plancha** con unas gotas de aceite de oliva
- Deben coger *color* por fuera pero quedar muy jugosas por dentro.
- Escaldar las mini verduritas, y *saltear* con unas gotas de aceite de oliva
- Poner a punto de sal.

Presentación

- Pondremos en la base del plato hondo, una quenelle de **crema** de apionabo, sobre esta la *vieira*, terminamos con el salteadito de mini verduritas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/vieiras-a-la-plancha-crema-de-apionabo-y-mini-verduritas-salteadas