

Vieiras gratinadas con sabayon de sidra

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manteca: 250 g

Sidra: 500 cc

Manzanas verdes: 2 Unidades

Ciboulette: 10 g

Cebolla: 100 g

Apio: 25 g

Zanahoria: 100 g

Yemas de huevo: 4 Unidades

Nueces: 100 g

Fondo claro de ave: 200 cc

Puerro: 100 Cantidad necesaria

Ostiones: 10 Unidades

Preparación de la Receta

- Separe los cayos de las valvas, luego límpielos. Reserve las valvas.
- Coloque la *manteca* pomada en un recipiente junto con las nueces y el *ciboulette* previamente picados, mezcle.
- Pele las zanahorias y las *cebolla* y corte en dados junto con el *apio* y el *puerro*.
- Pele y corte la *manzana* en cubos.
- En una olla caliente con 3 cucharadas de *manteca* saltee las verduras, una vez que comiencen a dorarse condimente con sal y añada la *manzana*, luego de unos minutos de cocción desglace con la sidra, una vez evaporado el alcohol añada el fondo y deje reducir a la mitad. Retire y cuele.
- Salpimiente el caldo colado y deje entibiar, luego agregue los huevos y bata sobre el fuego, retire cada tanto para no superar los 60°C, una vez espesa retire y obtendrá una *crema* de sabayon.

Armado

- Coloque las vieiras sobre su valva y cubra con la *manteca* saborizada, cocine en horno a 200°C durante 3 minutos.
- Retire el exceso de la *manteca* fundida.
- Cubra los ostiones con la *crema* de sabayon y gratine con un soplete hasta dorarlos.

Presentación

- Acomode los ostiones sobre un plato con abundante sal gruesa.
- Decore con la *crema* de sabayon y *ciboulette* picada.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/vieiras-gratinadas-con-sabayon-de-sidra>