Vieyras gratinadas con sabayón de sidra sobre sal humedecida



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal fina: Cantidad necesaria
Yemas de huevo: 3 Unidades
Sal gruesa: 1 Taza
Sidra: 1/2 Taza
Vieiras: 6 Unidades

Varios

Ciboulette picado: A gusto

Preparación de la Receta

- Coloque en un bowl la sal gruesa, humedezca con agua y reserve en la heladera.
- Despegue la vieyra de la valva y limpie.
- Coloque en una sartén la sidra junto con la sal, la pimienta, las yemas y bata.
- Lleve al fuego bajo, mientras bate continuamente hasta que espese y se forme el sabayón.

Armado

- Coloque sobre una bandeja la sal gruesa luego las valvas con las vieyras y por encima el sabayón.
- Lleve al horno a 220°C, hasta *gratinar* el sabayon.

Presentación

- Sirva en un plato las vieyras con sabayón gratinadas sobre una cama de sal gruesa
- Decore con *ciboulette* picada

Consulta la receta original en

https://elgourmet.com/recetas/vieyras-gratinadas-con-sabayon-de-sidra-sobre-sal-humedecida