

Vieiras Gratinadas con Vegetales al Yakiniku



Ingredientes

Esparragos: 20 Unidades

Sal: c/n A gusto

Tomates cherry: 10 Unidades

Vieiras con valvas: 12 Unidades

Pimienta: c/n A gusto

Batatas(blanqueadas): 2 Unidades

Mantequilla: 100 Gramos

Salsa de Tofu

Sal: c/n A gusto

Crema de leche: 200| Gramos

Tofu fresco: 200 Gramos

Queso rallado: 50 Gramos

Preparación de la Receta

SALSA

- En una licuadora procesar *tofu* fresco, *crema*, sal, y queso rallado

VIEYRAS

- Limpiar las valvas y los *callos* de las vieyras con abundante agua caliente.
- Colocar las valvas en una bandeja con un poco de salsa, *callos*, y un poco de queso rallado
- Llevar a la parrilla con gotitas de *manteca* y más queso, por último, tapar para que se gratinen.

VEGETALES

- Colocar un poco de aceite de oliva a las verduras elegidas, y cocinar sobre el Yakiniku vuelta y vuelta

- En este caso se utilizó tomates, espárragos, bok choy y batatas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/vieyras-gratinadas-con-vegetales-al-yakiniku>