Vieiras Gratinadas con Vegetales al Yakiniku

Ingredientes

Esparragos: 20 Unidades
Sal: c/n A gusto
Tomates cherry: 10 Unidades
Vieyras 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 utilizo tomates, espárragos, bok choy y batatas.

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