

RECETA DE VIEIRAS CON CREMA DE CEBOLLA Y ALCACHOFAS FRITAS



Preparación

Descongelar las vieiras sobre una rejilla en la nevera hasta que estén listas para cocinar. Empezamos preparando la crema de cebolla: Empezamos sofriendo, a fuego medio-lento, con un poco de mantequilla, las cebollas y chalotas cortadas en juliana y salpimentadas hasta que estén transparentes. Es un proceso que puede durar hasta 30 minutos ¡Ten paciencia! el resultado valdrá la pena. Añadir el caldo de pollo y cocer unos 10 minutos desde que rompe a hervir. Reservar un poco del caldo y batir hasta conseguir la textura deseada, puedes ir añadiendo el caldo poco a poco. Calentar la crema de cebolla y sin que llegue a hervir, añadir la nata y reservar. A continuación prepararemos las alcachofas fritas, nos darán el toque crujiente al plato. Limpiar las alcachofas y trocear en finas láminas. Freír en abundante aceite caliente hasta que estén crujientes, pasar por papel de cocina absorbente, salar y reservar. Para terminar nuestra receta de vieiras con crema de cebolla solo nos queda cocinar el ingrediente principal: las vieiras. Untar la plancha con aceite y un poco de mantequilla, poner las vieiras sin el coral, cocinar 2 minutos por cada lado hasta que estén doradas. Untar las vieiras con un majado de mantequilla, ajo y limón. Montaje del plato, en el fondo añadir la crema de cebolla, poner las vieiras y decorar con las alcachofas fritas.

INGREDIENTES

3 vieiras por persona
2 alcachofas
700 GR DE CEBOLLAS
300 ML DE CALDO
100 ML DE NATA
MATEQUILLA, LIMÓN Y
AJO PARA EL MAJAO
SAL
PIMIENTA
Y ACEITE