Vieiras con anticucho, puré de tupinambo y carbón de yuca

Dificultad:
Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

(para 4 personas)

- 12 vieiras

Para la salsa anticucho:

- 1 Kg de pasta de ají panca
- 25 gr de comino
- 10 dientes de ajo
- 200 gr de vinagre
- 400 gr de agua
- 1 cucharada sopera de orégano fresco
- Pimienta molida
- Sal
- 200 gr de aceite de oliva

Para el puré de tupinambo:

- Tupinambos
- Una cucharada de mantequilla
- Sal y pimienta
-

Para el carbón de yuca:

- 1 yuca
- Agua

- 2 sobres de tinta de calamar

Para las chips de patata violeta:

- 4 patatas violeta
- Aceite de oliva

/ Preparación

Preparación de la salsa anticucho

- En un recipiente mezclamos la pasta de ají panca con el comino, los dientes de ajo triturados, el vinagre, 400 gr de agua, una cucharada sopera de orégano fresco, pimienta molida, sal, y 200gr de aceite de oliva.

- Lo mezclamos todo bien y reservamos.

Preparación del puré de tupinambo

- En una olla rehogamos los tupinambos pelados con una buena nuez de mantequilla, agregamos cucharadas de agua hasta que los tupinambos queden bien tiernos.

- Salpimentamos, trituramos y reservamos.

Preparación del carbón de yuca

- Cortamos la yuca en medallones de 2cm y estos a su vez en trozos irregulares.

- Cocemos la yuca cubriendo con agua y 2 sobres de tinta de calamar durante aproximadamente 10 minutos hasta que quede tierna. Dejamos enfriar y envasamos al vacío con una cucharada del agua de tinta de calamar para que osmotice.

- Abrimos la bolsa y secamos la yuca al horno durante 5 minutos a 160 ºC. Reservamos.

Preparación de los chips de patata violeta

- Cortamos la patata violeta finamente con una mandolina y la dejamos reposar durante media hora en agua con hielo.

- Transcurrido este tiempo freímos en aceite de oliva a 160º hasta que queden bien crujientes. Secamos el exceso de aceite y reservamos.

Preparación de las vieiras

- En una sartén bien caliente marcamos 3 vieiras durante 2 minutos por cada lado, han de quedar crujientes por fuera y tiernas por dentro.

Emplatado

- Sobre la zona de emplatado repartimos un par de cucharadas de salsa anticucho, puré de tupinambo y las vieiras recién marcadas.

- Acompañamos con chips de patata violeta, carbón comestible y germinados de cilantro.