

Vieiras con guisantes lágrima y almendra tierna

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Para cuatro personas:

- 12 piezas de carne de vieira
- 2 unidades de cebolleta
- 1 Kg de guisante fresco
- 500 gr de guisante fresco lágrima
- 250 gr de almendra cruda
- 350 gr de leche fresca
- Brotes de guisante dulce
- Mantequilla
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta

/ Preparación

Paso a paso

- Pelaremos los guisantes y guardaremos una parte de las vainas.
- Escaldaremos las vainas en agua hirviendo unos 30 segundos y las enfriaremos en agua y hielo.
- Lo trituraremos con un poco de sal y aceite de oliva, lo colaremos bien fino y lo reservaremos.

- Sofriremos una cebolleta picada con mantequilla sin coger color, añadiremos el guisante fresco, salpimentaremos y cubriremos con el agua de escaldar las vainas.
- Dejaremos cocer unos 8 minutos, trituraremos y lo colaremos bien fino.
- Si llevan la piel, escaldaremos las almendras y las pelaremos, las pondremos en remojo con la leche unas 24 horas.
- Trituraremos las almendras y lo ligaremos con aceite y una pizca de sal. Lo colaremos bien fino.
- Sofriremos una cebolleta bien picada en mantequilla sin coger color y añadiremos el guisante lágrima.
- Dejaremos cocer unos 5 minutos, pondremos a punto de sal y mojaremos con el aceite de las vainas.
- Marcaremos las vieiras en la sartén vuelta y vuelta debidamente salpimentadas.

Emplatado

- Emplatamos el puré de guisante con unas gotas de puré de almendra, las vieiras y los guisantes lágrima encima.
- Lo acabaremos con unos brotes de guisante dulce, un cordón de aceite de vaina y almendra tierna rallada. ¡Buen provecho!