

Consomé de vieiras con foie y setas: una receta fácil y muy original

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

(para 2 personas):

- 2 vieiras
- Una jarrita de consomé al punto de sal preparado anteriormente
- 15 gramos de foie mi-cuit
- 5 gramos de setas clavaria rizada, también llamada seta coliflor
- Una ramita de tomillo
- Limón
- 1 hoja de capuchina
- Sal
- Pimienta

/ Preparación

Preparación

- Extraemos las vieiras de su concha, las secamos con papel de cocina y las salpimentamos.
- Marcamos las vieiras por ambos lados en una sartén.
- Colocamos las vieiras en un plato y encima de ellas, depositamos el foie mi-cuit, para que vaya cogiendo temperatura.

- Calentamos durante unos cinco minutos el consomé al punto de sal que ya teníamos preparado.
- Mientras se calienta el consomé, salteamos ligeramente las setas en una sartén y las colocamos entre las vieiras.
- Sobre el foie mi-cuit ponemos una ramita de tomillo, limón y una hoja de capuchina.
- En el momento de servir el plato, vertemos el consomé sobre el foie para que se funda.