

Vieiras a la brasa con crema de guisantes, coco y aceite cítrico

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- 4 vieiras
- 50 g de guisantes
- 100 ml de leche de coco
- 15 g de jengibre
- 1 diente de ajo
- 1 hoja de lima kaffir
- 1 ramita de citronela
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta
- Huevas de trucha o caviar negro para decorar

/ Preparación

Preparación

- Ponemos a calentar una sartén con un chorrito de aceite de oliva. Cuando esté bien caliente, añadimos el ajo y el jengibre previamente troceados y la citronela y salteamos durante 2 o 3 minutos.
- Añadimos la lima kaffir y la leche de coco y, al cabo de dos minutos, los guisantes. Seguimos removiendo.

- Cuando esté todo bien mezclado, apagamos el fuego, trituramos la salsa en un robot de cocina o en la batidora y la pasamos por un colador fino para que quede homogénea y sin grumos. Reservamos.
- A continuación, ponemos a calentar otra sartén a fuego alto con un chorrito de aceite. Cuando la sartén esté muy caliente, colocamos las 4 vieiras, salpimentamos y dejamos que se hagan durante 30-45 segundos.
- Apagamos el fuego y damos la vuelta a las vieiras, que se dorarán por el otro lado con el calor de la sartén.
- Para acabar, colocamos la crema de guisantes y coco en un recipiente hondo, ponemos encima las 4 vieiras y las adornamos con unas huevas de trucha o caviar negro por encima.