

ENSALADA DE VIEIRAS MARINADAS

2012

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

8 vieiras con su coral
1 limón, vinagre blanco y aceite
ensaladas variadas (hoja de roble, rúcola, berros, escarola)
10 gr. de pistachos
sal y pimienta
20 gr. de soja
16 hojas de albahaca
8 tomates cherry
1 manzana granny smith



ELABORACION:

Marcar a fuego fuerte las vieiras.

Elaborar una vinagreta con el zumo del limón, el vinagre blanco y el aceite. Introducimos en ella las vieiras y las dejamos macerar.

Transcurridos 3 minutos, escurrimos las vieiras.

Troceamos las ensaladas y las aliñamos con

Presentamos poniendo las ensaladas con las vieiras marinadas encima.

Decoramos con los tomates cherry, las hojas de albahaca, la manzana, la soja y los pistachos pelados.