

Vieiras con carpaccio de gamba y tartar de tomate.



Hoy presento un aperitivo muy fresco y sabroso , para mi un bocado especial, de rechupete. Nos va a servir como entrante en cualquier celebración que queramos sorprender a nuestros invitados .

Las vieiras son un molusco bivalvo , que se emparenta de cerca con la familia de las ostras y almejas y son muy consumidas por su sabor exquisito. Se pueden comer crudas o cocinadas. Se consumen durante todo el año , frescas o congeladas , aunque es más fácil encontrarlas en épocas navideñas y en los meses que llevan " R".

Su concha es el símbolo que guía a los peregrinos por el

Camino de Santiago y un manjar muypreciado.

Yo las he comprado frescas y con una de sus conchas, así que he evitado el tener que abrirlas una a una, cuestión que requiere la misma maña que abrir unas ostras o unas almejas, y tiene su técnica especial. En otro post explicaré como abrir estos moluscos.



Vieiras

Aquí tenéis la vieira ya abierta y limpia, donde apreciamos el musculo y su coral. Antes de empezar a prepararlas tenemos que retirar la telilla que lo recubre y quitar el estómago y la tripa. O comprarlas ya limpititas.

En esta receta vamos a utilizar solo el músculo de la vieira , y retiramos el coral para otra receta .

Así que vamos, después de esta introducción, a ver que ingredientes vamos a necesitar para las vieiras con carpaccio de gamba y tartar de tomate.

Ingredientes : (he preparado 12)

- 12 vieiras frescas y limpias.
- 4 gambas crudas congeladas previamente.
- 1/2 tomate raf
- aove
- cebollino.
- unas gotas de zumo de lima o limón.
- sal rosa.

Preparación :

Paso 1:

Limpiamos las vieiras y separamos con la punta de un cuchillo el músculo del coral.

En una parrilla mu caliente , marcamos las vieiras por ambos lados. Retiramos.



Marcando vieiras

Paso 2:

Con las gambas congeladas y un cuchillo bien afilado , vamos cortando lo mas fino que podamos las gambas y dejamos en un bol que se vayan descongelando. Una vez descongeladas preparamos un aliño con aove y sal rosa y las dejamos macerando mientras terminamos la receta.





Paso 3:

Preparamos el tartar de tomate.

El tartar de tomate requiere un corte mas fino y mas preciso. Para ello también necesitaremos un cuchillo muy afilado. Primero le quitaremos la piel, e intentaremos retirar las semillas más gordas del tomate y después cortaremos y lo pondremos en otro bol con aove y sal.



Paso 4:

Nos queda cortar en cebollino finamente y montar las conchas de nuevo para la presentación del plato.

En cada concha pondremos el músculo marcado, un poco de carpaccio de gamba ya macerado, tartar de tomate , unas gotas de zumo de lima y cebollino .

Bocado exquisito!!!

