

Vieiras al caramelo de manzana

Tipo de plato: Pescados y Mariscos | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0

Caramelo manzana

4 Vieiras

4 lamina/s Foie - de pato crudo

16 Salmón - o erizo de mar

ELABORACIÓN

Saltear en sartén antiadherente la carne de las vieiras y el foie, durante 1 1/2 min, dándoles la vuelta a la mitad de cocción.

Lacar con un pincel las vieiras con el caramelo de manzana reducido y poner encima el foie.

Terminar poniendo encima la carne de los erizos de mar o las huevas de salmón o trucha.

Para el caramelo de manzana.- Cortar, sin pelar, las manzanas en 4, mojad con agua y dejar cocer hasta q estén como un puré. Pasar por el chino y dejar reducir hasta q tenga la consistencia de un sirope espeso.