Vieiras maçaricadas com flor de sal

---

clique para ampliar

Olá, olha que entrada mais linda!!! Vamos fazer vieiras e servir nas suas próprias conchas.

Ingredientes:

– 2 dúzias de vieiras;

– manteiga;

– flor de sal.

clique para ampliar

Modo de fazer: Tire as vieiras das conchas. Tempere as vieiras com manteiga pimenta do reino moída na hora e flor de sal e grelhe com maçarico.

clique para ampliar

Montagem: Coloque sal grosso com folhas de dill em uma bandeja e as conchas limpas das vieiras. Eu coloquei uma cama do molho de limão, que está na receita de vieiras com pupunha.

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: $$$

Vieiras com palmito pupunha ao molho de limão

clique para ampliar

Olá, essa entrada foi uns dos pratos que eu fiz que eu mais gostei. Além de linda e delicada, a combinação de sabores impressiona até os mais exigentes. A parte mais difícil vai ser conseguir vieiras frescas.

Ingredientes:

– 1 palmito pupunha;

– 3 dúzias de vieiras;

– sal e pimenta para temperar;

– dill para decorar.

Modo de fazer: a parte mais trabalhosa é abris as vieiras. Em seguida coloque em um recipiente e tempere com sal e pimenta. Vamos cozinhar por pouco tempo no vapor só (pode grelhar também). O palmito é só envolver em papel alumínio (parte que brilha pra dentro) e colocar no forno por 40 min. Deixar esfriar.

clique para amplia

Para o molho:

– 1 cebola cortadinha;

– 1 xic de vinho branco;

– 200 ml de creme de leite fresco (nata);

– raspas de 1 limão siciliano;

– sal e pimenta;

– 50 gramas de manteiga;

Modo de fazer: Coloque a cebola e o vinho em uma panela pequena e deixe reduzir em foco baixo até sobrar cerca de 1 colher de líquido, coloque o creme de leite, as raspas de limão, acerte o sal e a pimenta e finalize com a manteiga. Bata no liqüidificador e reserve.

clique para ampliar

Vamos finalizar esse prato com um caviar falso, feito de sagu/tapioca com shoyu. Cozinhe o sagu/tapioca (50 g) por 30 min (coloque em água fervente), até que fique apenas um pontinho branco no centro. Lave com água gelada e coloque em um recipiente com shoyu (100 ml). Deixe na geladeira por no mínimo 3 horas.

Montagem: Em um prato coloque a base do molho e em seguida fatias de palmito alternadas com as vieiras. Finalize com o caviar de sagu/tapioca e folhinhas de dill.

clique para ampliar

TEMPO: 1 hora e meia

DIFICULDADE: média

CUSTO : $$$