

Zamburiñas en guiso de vieira: Zamburiñas con ajoblanco de anacardos y Zanahorias y salsa de zamburiñas.

Preparación

Para las zamburriñas: Separar las zamburiñas del guiso, reservar ambos. Para el ajoblanco: Dejar remojando los anacardos con el agua, triturar con el ajo, montar con el aceite y dar punto de sal, colar y reservar. Para los frutos secos: Saltear ligeramente los frutos secos, cubrir con mas aceite virgen y dejar infusionar, resrervar Para la presentación de las zamburriñas: Disponer el ajoblanco, sobre este las zamburiñas y terminar con los frutos secos, la mojama rallada y unos brotes. Para la salsa de zamburriñas: Alargar la salsa con un poco de agua, templar y triturar, colar y reservar Para la zanahoria: Quemar las zanahorias con un soplete o a fuego directo, retirar al rabo, envolver en el alga ligeramente humedecido, cubrir con sal humedecida y cocinar en el horno precalentado durante 25 min, retirar y descubrir, reservar. Para el pan brioche: Cortar el pan y dorar en una sartén con un poco de mantequilla. Para finalizar la salsa: Cortar las zanahorias por la mitad, poner en un plato, cubrir con la salsa de zamburiñas, encima poner unas piparras encurtidas y acompañar con el brioche.

Ingredientes

Ingredientes para 4 personas:

Para las zamburriñas:

2 latas de zamburiñas en guiso de vieira.

Para el ajoblanco:

1 diente de ajo

200 gr de anacardos

Sal

Agua

Aceite

Para los frutos secos:

20 gr de pistachos

20 gr de almendras

20 gr de piñones

Aceite de oliva

Para la presentación de las zamburriñas:

Mojama de atún bien seca

Para la salsa de zamburriñas:

Jugo de salsa de zamburriña

Agua

Para la zanahoria:

1 manojo de zanahorias

Alga nori

Para el pan brioche:

Un pan brioche

Mantequilla

Para finalizar la salsa:

1 lata de piparras encurtidas.

Utensilios

Colador

Boles pequeños

Boles grandes

Batidora y su vaso

Lengua

Sartenes

Tabla de cortar

Bandeja de horno

Soplete

Horno

Tenedores y cucharas de apoyo

Instructor destacado



Pepe Solla

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida

El Corte Inglés
SUPERMERCAD