

NOROHY

· VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE ·

VIEIRAS, APIONABO Y VAINILLA



PARA 4 PORCIONES

INGREDIENTES

Vieiras sin coral..... 12

Mantequilla de cítricos

Mantequilla semisalada 100 g
Naranja amarilla bio 1
Limones bio 2
Limas bio 3

Rayu de naranja

Aceite de girasol..... 4,5 cl
Salsa de soja 1 cucharada sopera
Naranja bio 1
Dientes de ajo 2
Cebolleta..... 1
Jengibre fresco..... 10 g
Pimiento de Espelette 1 cucharadita
Semillas de sésamo tostadas..... 1 cucharada sopera

Crema de Apionabo a la vainilla

TADOKA de **NOROHY**..... 1 dosis
Apionabo 600 g
Nata líquida 30 cl
Mantequilla..... 10 g
Caldo de pollo 1/2 pastilla

Flores comestibles

O un puñado de semillas germinadas

Cortezas de lima y limón

MANTEQUILLA DE CÍTRICOS

Rallar las pieles de los cítricos y verter en el mismo bol. **Derretir** la mantequilla a fuego lento y añadir 3 cucharadas soperas de ralladuras. **Cocer** a fuego medio hasta que la mantequilla haga espuma. **Verter** en un bol, filmar a piel y reservar hasta que esté a temperatura ambiente. **Reservar** en la nevera hasta que se vaya a utilizar.

RAYU DE NARANJA

Pelar y picar finamente el jengibre, la cebolleta y el ajo. **Reservar**. **Rallar** la piel de la naranja y exprimir el zumo y reservar. **Calentar** la mitad del aceite en una cacerola y añadir el jengibre, el ajo y la cebolla. **Cocer** a fuego lento durante 10 minutos, removiendo regularmente para evitar que se dore. **Añadir** el aceite restante, el pimiento de Espelette y las semillas de sésamo y cocer durante 1 minuto. **Retirar** la sartén del fuego y añadir la salsa de soja y la ralladura y el zumo de naranja. **Verter** en un bol y reservar a temperatura ambiente hasta que se vaya a utilizar.

CREMA DE APIONABO A LA VAINILLA

Pelar y cortar el apionabo en dados grandes. **Preparar** 25 cl de caldo de pollo con la media pastilla. **Reservar** en caliente. **Calentar** una cacerola grande a fuego medio con la mantequilla. **Añadir** el apionabo cortado en dados y sofreír unos minutos. **Añadir** el caldo de pollo, bajar el fuego y cocer a fuego lento durante 20 minutos. Durante la cocción, **comprobar** que aún queda un poco de caldo en el fondo de la cazuela.

Batir el apionabo y el caldo con una batidora de brazo. **Añadir** la nata y una dosis de **TADOKA** y dejar derretir a fuego lento, sin dejar de remover. **Rectificar** el aliño. **Reservar** en caliente hasta que se vaya a utilizar.

COCCIÓN Y PRESENTACIÓN DE LAS VIEIRAS

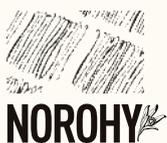
Derretir la mantequilla de cítricos en una sartén grande a fuego medio-alto. **Cocinar** las vieiras durante 30 segundos por cada lado, dándoles la vuelta con cuidado. **Retirar** del fuego, moler un poco de pimienta negra o de Timut y **servir** inmediatamente.

Presentar cada plato con unas cucharadas de crema de apionabo y 3 vieiras.

Trazar un surco en la crema y verter una cucharadita de rayu.

Espolvorear ralladura de cítricos, semillas germinadas y/o flores comestibles y servir inmediatamente.

Receta ofrecida por:



Receta original y créditos fotográficos:
Agence **cru**.

  @norohyvanille
norohy.com

Queda prohibida toda reproducción o difusión excepto uso privado.

