VIEIRAS A LA PLANCHA CON SALICORNIA Y ANCHOAS CRUJIENTES



Ingredientes Menù

q.b. Èsalicornia - WM1X

q.b. Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5

Ingredientes

al gusto Hierbas aromáticas frescas

al gusto Setas de chopo frescas

al gusto Azúcar

al gusto Tomates dátil frescos

al gusto Sal y pimienta

al gusto Harina para freír

1 diente de ajo

al gusto Anchoas frescas

al gusto Vieiras

Chef: Gianluca Galliera

Sin gluten

Preparación

Cocinar las vieiras a la plancha con aceite de oliva virgen extra. Salpimentar. Freír las anchoas frescas en abundante aceite muy caliente, ponerlas en papel absorbente y salarlas. Saltear Èsalicornia en una sartén con aceite de oliva virgen extra, medio diente de ajo, sal y pimienta. Cocinar ligeramente los tomates dátil en el horno con aceite, sal y un poco de azúcar. Dorar las setas de chopo en una sartén con medio diente de ajo, aceite de oliva virgen extra, sal y pimienta. Poner Èsalicornia en el plato de servicio y añadir las vieiras a la plancha, las anchoas, los tomates y las setas. Condimentar con aceite de oliva virgen extra y aderezar con hierbas aromáticas frescas.

Procedimiento sin gluten

* Sostituendo la farina con la dicitura “senza glutine” in etichetta, la preparazione diventa Gluten Free.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)