



Ingredientes

Para la marinada



20 gr.
de jengibre



2unds
limas



C/s sal

**4 unidades
de carne
de viera**

Para el crujiente de arroz



30 gr. de
arroz



30 gr. de
alga nori



C/s
de agua

Para el rebozado crunch



200 gr. de
fécula de patata



100 gr. de
crujiente de arroz



75 gr. de
alga nori



2 unds
huevo fresco



C/s
de AOVE

Para la crema de alcachofas



500 gr.
de alcachofas



1 diente
de ajo



1 und
de cebolla



1/4 L
fumet



10 gr.
de perejil

Para el gelée de verdejo

4 hojas de
gelatina neutra

3,5 gr.
de agar

1/4 litro
vino verdejo



Elaboración

Se eviscera la viera y se le quita el coral, se limpia bien y se corta por un corta pastas para tener la forma más redonda posible, se marina con el jengibre rallado y la piel de la lima, junto con su zumo, durante unos 5 minutos. Reservar en frío.

Cocer todos los ingredientes en abundante agua hirviendo y cuando se pase el arroz, triturar y secar al horno 80° hasta que deshidrate.

En thermomix trituraremos el alga nori hasta conseguir un polvo bien fino, éste lo mezclaremos con la fécula de patata y el crujiente de arroz roto a mano. (será la "harina" para nuestra fritura). Después rompemos los huevos y batimos con un poco de sal. Rebozamos y freímos.

Pochar la cebolla y los ajos en un cazo junto al aceite, a continuación añadir la alcachofa pelada y cortada una a una al momento, mezclar bien con la grasa y añadir el fumet, tapar y cocinar hasta que esté en su punto. Triturar junto con el perejil escaldado previamente. Sazonar y dejar al baño maría.

Reducimos el vino al punto de alcohol que queramos y añadimos los demás ingredientes, subimos de temperatura para activar el agar y estiramos en una placa. Reservar en frío.

Fritura en Fast Chef Elite

Tipo de aceite: Aceite de Oliva Virgen extra variedad Picual

Tiempo de fritura en Fast Chef Elite: 1:30 minutos

Temperatura de fritura: 190°C

Introducir el producto en la tolva de entrada de Fast Chef Elite. Selecciona el programa de fritura a automático correspondiente a 1:30 minutos (dependiendo del tamaño de la viera) y dale a ENTER.

Montaje y presentación

En un plato oscuro, pintamos la base con las alcachofas, encima ponemos las vieras, al lado la gelatina y por último el jamón y brotes de temporada.



Receta: Vieras con escamas de algas, lascas de ibérico y alcachofas



Tiempo de fritura: 1:30 min en Fast Chef Elite



Raciones: 4



Dificultad: Fácil