

Vieiras a la plancha con trufa

SERVES: 4

PREPARATION TIME: 50 minutos

COOKING TIME: 40 minutos

Ingredients

- 20 vieiras frescas
- 400 g de «mézclum»
- 250 g de mantequilla
- Vinagre de jerez
- 2 cucharadas de vinagre balsámico Filippo Berio
- 1 taza de aceite de oliva virgen extra Filippo Berio
- Sal y pimienta
- Glaseado balsámico de trufa Filippo Berio

Method

1. Limpiamos bien la trufa y la cortamos en 20 rodajas finas. En una sartén, cocinamos lentamente la mantequilla hasta que esté dorada y la colamos a través de una muselina. Lavamos la ensalada y la sazonamos con aceite de oliva virgen extra Filippo Berio, vinagre balsámico, sal y pimienta. Añadimos vinagre de jerez y un poco de glaseado de trufa balsámica a la mantequilla dorada, y mezclamos todo bien con un batidor. Colocamos un poco de ensalada en el centro de un plato. Asamos rápidamente las vieiras y las colocamos alrededor de la ensalada. Añadimos un poco de sal y un poco de mantequilla dorada. Podemos añadir más glaseado de trufa balsámico en la ensalada.