

# Vieiras Sous Vide con panceta de cerdo

**Autor:** Christoph Schmah

**Tiempo de preparación:** 1 hour

**Tiempo de cocción:** 40 hours 20 minutes



## Ingredientes

### Puré de maíz:

400 g de maíz congelado

2 chalotas

Sal, azúcar

Caldo de ave

### Palomitas:

20 g de maíz para palomitas

Aceite vegetal

Azúcar

### Panceta de cerdo (Sous Vide):

200 g panceta de cerdo

aceite vegetal

Romero

Enebro

Pimienta blanca

Pimentón

### Vieiras:

4 Vieiras noruegas con concha

Aceite de oliva

Sal, pimienta

mantequilla

Romero

### Minimazorcas (Sous Vide):

12 minimazorcas de maíz

Caldo de ave

Sal,

Azúcar

Mantequilla

## Preparación

### Vieiras:

Retire la concha de la vieira y separe esta del coral. Aclárelas y límpielas en agua fría. Después, colóquelas en un papel seco y consérvelas en hielo.

### Panceta (Sous Vide):

Retire el tocino de la panceta. Separe la panceta de las costillas y de los tendones y córtela. Después, meta en una bolsa de vacío Sous Vide el romero, el enebro, la pimienta en grano, la pimienta molida y un poco de sal. Añada un poco de aceite y envase al vacío. Por seguridad, meta en una nueva bolsa de vacío la bolsa ya envasada al vacío y vuelva a envasarla al vacío. Cuézalo a 62 °C durante 49 horas al baño maría Sous Vide de **fusionchef**.

### Puré de maíz:

rehogue la chalota y añada maíz congelado. Condimente con sal y azúcar y vierta el caldo de ave. Cuézalo cerrado con tapa hasta que esté tierno. Mézclelo cuidadosamente en la Thermomix y páselo por un colador chino.

Condimente a su gusto y enfríelo en hielo.

### Minimazorca (Sous Vide):

corte la minimazorca adecuadamente y envásela al vacío con sal, azúcar y mantequilla. Cuézalo a 85 °C aproximadamente entre 15 y 20 minutos al baño maría Sous Vide de **fusionchef**. Enfríelo en agua helada

### Palomitas:

Cubra el suelo de una olla con aceite vegetal, añada el maíz para palomitas y deje que vayan explotando. Añádales un poco de azúcar y deje que se caramelicen ligeramente.

### Presentación:

Aderece con caldo, salsa beurre blanc y berros Affila.

### Preparación:

Coloque la panceta en el caldo caliente. Salpimiente las vieiras, dórelas vivamente en aceite de oliva y cocínelas hasta que se glaseen. Rocíe con un poco de

# Vieiras Sous Vide con panceta de cerdo



mantequilla y romero.

Receta cortesía de Christoph Schmah.