Vieiras Sous Vide

Autor: Jose Sanchez
Tiempo de cocción: 15 minutes

Ingredientes

Para 5 personas

Vieiras:
1000 g de vieiras
20 g de caldo de verduras
0,1 g de sal
0,1 g de pimienta
0,1 g de pimienta cayena

Aderezo:
275 g de erizos de mar
Flores comestibles (la cantidad necesaria)

Preparación

Sazone las vieiras con sal, pimienta y pimienta cayena. Introduzca las vieiras y el fondo de verduras en una bolsa de vacío Sous Vide y cuézalas al vacío a 50 °C durante 15 minutos al baño maría Sous vide de***fusionchef***.
Enfríe las vieiras en agua helada, sáquelas de la bolsa y sírvalas.

Esta receta nos fue amablemente proporcionada por Jose Sanchez.