

# Vieira, crema de puerro y migas crujientes

media

## Ingredientes

Para dos personas:

- 2 Vieiras limpias y sin coral
- 120 gr sal
- 1 litro de agua
- c.s. aceite de oliva virgen extra
- 1 limón

Para las migas:

- 50 gr de panko
- c.s. grasa de panceta
- 1 diente de ajo

Para la crema de puerro:

- 450 gr de puerro
- 300 gr de patata
- 50 gr de mantequilla
- c.s. sal

Para el emplatado:

- 50 gr. jamón serrano
- 50 gr. cebolleta china

# Preparación

## Elaboración

Por un lado se curan las vieiras en una salmuera de 120 gramos de sal por litro de agua durante 30 minutos. Se retiran de la salmuera y se secan.

Mientras las vieiras se curan, pelamos las patatas y las hervimos en agua salada. Escurrimos y reservamos.

Cocinamos el puerro en un cazo con la mantequilla y un poco de aceite de oliva (esto nos ayudará a subir el punto de humo y a que la mantequilla no se quemé).

Cuando está listo, después de unos 5 minutos, añadimos las patatas, ponemos a punto de sal y trituramos para conseguir una crema homogénea.

Reservamos en caliente.

Picamos el jamón serrano en daditos. Reservamos.

Picamos la cebolleta en juliana fina. Reservamos.

Doramos el panko en grasa de panceta junto con un diente de ajo con piel. Cuando está dorado retiramos del fuego y reservamos.

Cortamos cada vieira en tres en horizontal, pintamos con aceite y metemos al horno, previamente calentado a 180º, durante 3 minutos hasta que las piezas empiezan a volverse opacas y cogen temperatura. Al salir, les rallamos piel de limón por encima al gusto.

Para el emplatado utilizamos una concha cóncava de vieira. Disponemos una base de pure de puerro, colocamos la vieira sobre ella, añadimos el jamón en daditos y rematamos con el panko tostado y aritos de cebolleta china.