

Vieiras, alcachofas y setas al papillote en una concha

Dificultad:

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Para la concha:

- 1 vieira limpia con su concha

Para las chips de alcachofas:

- 1 alcachofa
- aceite de girasol

Para el flan de alcachofas:

- 200 gr de crema de alcachofas
- 3 gr de gelatina vegetal en polvo
- 2 gr de yota

Para las alcachofas confitadas:

- Corazones de alcachofa en conserva (es mejor frescas, torneadas y confitadas pero se pueden utilizar en conserva de buena calidad para simplificar la receta).
- Salteamos los corazones con sal, pimienta y una pizca de azúcar para matar la acidez de las alcachofas.

Para el papillote de setas:

- Setas de temporada (lengua de vaca, níscalos, senderuelas, boletus, etc...)
- Papel cartafata
- Sal, pimienta, aceite
- Hilo de bridar para cocina

/ Preparación