



Vieiras, naranjas y pimiento amarillo
Jakobsmuscheln, Orange und gelbe Paprika

Vieiras, naranjas y pimiento amarillo

Jakobsmuscheln, Orange und gelbe Paprika

QUINOA

Quinoa	250g
Mantequilla	30g
Sal	

Hervir la quinoa en una gran cantidad de agua salada. Escurrir y luego agregar la mantequilla. Corregir el aliño y mantener caliente.

VIEIRAS AL PIMIENTO AMARILLO

Vieiras grandes	12
Naranjas	6
Puré de pimiento amarillo PONTIER	100g
Aceite de oliva	
Flor de sal, pimienta	

Pelar una naranja y cortar la cáscara en juliana finita. Blanquear 3 veces la juliana y reservar. Exprimir las naranjas, filtrar y reservar. Justo antes de servir, cocinar las vieiras con aceite de oliva, diluir con el jugo de naranja y agregar el puré de pimiento amarillo PONTIER. Llevar a punto de ebullición y luego apagar el fuego.

PRESENTACIÓN

Verter un poco de caldo en el fondo de un plato hondo. Colocar la quinoa en forma de círculo en el centro y luego colocar 3 vieiras sobre la quinoa. Sazonar con la flor de sal y pimienta, luego decorar con cáscaras de naranja.

SUGERENCIAS

Fuera de la temporada de vieiras, se pueden reemplazar por langostinos o gambas; el puré de pimiento amarillo PONTIER se puede reemplazar por puré de pimiento rojo PONTIER.

QUINOA

Quinoa	250g
Butter	30g
Salz	

Die Quinoa in reichlich Salzwasser kochen. Abschütten und die Butter hinzugeben. Mit Gewürzen abschmecken und warmhalten.

JAKOBSMUSCHELN MIT GELBER PAPRIKA

Große Jakobsmuscheln	12
Orangen	6
Gelbe-Paprika-Püree PONTIER	100g
Olivenöl	
Salzblume, Pfeffer	

Die Schale einer Orange in feine Streifen schneiden. Die feinen Streifen 3 Mal blanchieren und zur Seite stellen. Danach den Orangensaft auspressen, sieben und zur Seite stellen. Vor dem Servieren die Jakobsmuscheln in Olivenöl anbraten, mit Orangensaft ablöschen und das gelbe Paprikapüree von PONTIER hinzugeben. Zum Kochen bringen und danach die Hitze auslösch.

SERVIERVORSCHLAG

Etwas Sud auf einen tiefen Teller gießen. Den Teller mit Quinoa umranden und dann 3 Jakobsmuscheln darauf legen. Mit Salzblume und Pfeffer würzen und etwas geriebene Orangenschale hinzugeben.

WEITERE TIPPS

Außerhalb der Jakobsmuschelsaison kann man sie durch Langustinen oder Garnelen ersetzen und statt gelbe-Paprika-Püree von PONTIER rote-Paprika-Püree von PONTIER verwenden.

