

## VIEIRAS GRATINADAS CON QUESO DEL CERRATO Y PURÉ CREMOSO DE ZANAHORIA

### INGREDIENTES

#### PARA 4 PERSONAS

- 16 Vieiras
- 1Kg de Zanahorias
- 250gr de Mantequilla (para las zanahorias) y 100gr (para glasear las Vieiras)
- 16 Láminas de Queso del Cerrato Semicurado (Laminado en triángulos)
- 120ml de Aceite de Oliva Virgen Extra
- 50 gr de Brotes de Ensalada
- Sal Maldon



### PROCEDIMIENTO

- 1º Limpiamos las Vieiras fuera de sus conchas y las lavamos con agua muy fría.
- 2º Limpiamos las Zanahorias, las cortamos en trozos y las cocemos con un poco de sal.
- 3º Una vez cocidas, las escurrimos y las trituramos junto con la mantequilla y el Aceite de Oliva Virgen Extra (100ml).
- 4º Preparamos en un bol los Brotes de Ensalada.
- 5º Salteamos las Vieiras (en sartén) con un poco de aceite a fuego fuerte, una vez doradas, las añadimos un poco de Sal Maldon y echamos la mantequilla a fuego suave para que se vayan glaseando en su mismo jugo.

### PRESENTACIÓN

En un plato con una cuchara servimos un cordón de puré de Zanahoria, encima y en fila colocamos las Vieiras, sobre cada una ponemos una lámina de Queso del Cerrato que con el calor se irá derritiendo y al lado colocamos los brotes de ensalada aliñados con Aceite de Oliva Virgen Extra, Vinagre y Sal.