



KOPPERT CRESS
Architecture Aromatique

Vieras con aceite de Shiso® Green y crema de aguacate

| Para 4 personas



Ingredientes

Bandeja de Shiso Green

- Aceite de Shiso® Green
- 1 bandeja de Shiso® Green
- 50ml aceite de oliva
- sal y pimienta

Soldados de pan

- 4 trozos de pan de molde
- aceite de oliva
- sal y pimienta

Crema de aguacate

- 1 chilli
- 1 aguacate
- zumo de lima
- sal

Vieras

- 16 vieiras limpias
- Fleur de sel
- Pimienta molida
- 1 bandeja de Shiso® Purple

Preparación

Triturar el shiso green con el aceite, salpimentar. Cortar el pan en tiras, poner aceite de oliva, salpimentar y hornear a 150 °C hasta crujiente.

Cortar el aguacate en la mitad, sacar la piedra y la carne. Quitar las semillas del chilli y cortar. Triturar el aguacate con el chilli y el zumo de limón, salpimentar.

Cortar las vieiras. Extender la crema de aguacate en un molde redondo y cubrir con las vieiras.

Dispersar el Fleur de sel, aceite de oliva y añadir los soldados de pan y Shiso Purple.