



KOPPERT CRESS  
*Architecture Aromatique*

## Vieiras con tartar de manzana, dos preparaciones de tomate y una vinagreta de frutos secos y vinagre balsámico

| Para 4 personas



### Ingredientes

#### **Vinagreta**

- 100 ml vinagre balsámico
- 300 ml aceite de avellana
- sal, pimienta fresca molida

#### **Compota de tomate**

- 1 chalota
- 1 diente de ajo
- 3 tomates
- un poco de aceite de oliva
- 1 hoja de laurel
- 2 cucharitas de vinagre balsámico

#### **Tartar de manzana**

- 1 manzana dulce y fresca
- ralladura de 1 lima
- 1 cucharita de aceite de lima
- sal

#### **Vieiras**

- 4 vieiras
- sa

#### **Guarnición**

- Borage Cress
- Ghoo Cress®
- Oyster Leaves
- papel de patata

### Preparación

Para preparar la vinagreta, mezclar el vinagre balsámico y el aceite de avellana y salpimentar. Pelar y picar la chalota. Pelar y picar el ajo bien fino. Cortar los tomates en gajos, retirar las semillas y reservarlas. Cortar los tomates en brunoise. Freír la chalota y el ajo en aceite de oliva. Añadir los taquitos de tomate, el laurel y el vinagre balsámico.

Cocer hasta alcanzar la consistencia y preparación adecuada. Para preparar el tartar, cortar la manzana en brunoise y mezclarla con la ralladura del lima, el aceite de lima y la sal. Asar las vieiras y sazonar con sal.

Colocar el tartar de manzana sobre los platos, creando un montoncito. Colocar las vieiras encima. Crear quenelles con la compota de manzana y colocarlas al lado de las vieiras.

Colocar las semillas de tomate reservadas al otro lado y sazonar con sal marina gorda. Servir el aliño alrededor de las vieiras y guarnecer con Cress, Oyster Leaves y papel de patata.