



Ensalada templada de vieiras fritas con vinagreta de pimientos

RESTAURANTE "MARIA JOSÉ"



INGREDIENTES:

3 vieiras
50 g. ensalada
50 g. pimientos rojo y verde
25 g. cebolla
200 g. aceitunas negras
100 g. harina de maíz
1 lima
Sal
Aceite (0,4" y 1")
Vinagre

PREPARACIÓN:

Para la vinagreta cortar los pimientos y la cebolla en dados pequeñitos, echarle aceite de oliva virgen, vinagre y sal.

Macerar las vieiras con zumo de lima y sal durante 10 minutos, rebozarlas en harina de maíz y freir en aceite muy caliente.

Las aceitunas negras hay que picarlas muy bien y dejarlas secar varios días encima del horno.

Colocar la ensalada en el centro del plato, aliñarla, ponerle las vieiras a los lados, para encima de ellas echar la vinagreta y un poco por el plato. Por último espolvorear con las aceitunas negras.

