

Carpaccio de Vieiras y Friseline

Para la marinada:

- 1- Parta la vaina de vainilla en dos a lo largo, rásguela con la punta de un cuchillo para recuperar todas las semillas.
- 2- Mezcle con el aceite de avellana.
- 3- Filetee finamente las vieiras. Colóquelas en un plato plano grande.
- 4- Úntelas con un pincel con la marinada de vainilla.
- 5- Deje marinar durante 15 a 20 min.
- 6- Reserve al fresco

4 personas

- 2 Friseline
- 24 Vieiras (6 por personas)
- 10 cl de Aceite de avellana
- 1 vaina de Vainilla
- Sal y Pimienta del molino