

CHUPITO DE PERA AL JENGIBRE



INGREDIENTES

3 peras
2 cebolletas tiernas
1 diente de ajo
3 centímetros de jengibre
750 ml caldo de verdura
200 ml leche de coco
Curry en polvo
Cayena en polvo
Aceite de oliva
Sal marina

VIERAS

18 mini vieiras
Curry en polvo
Cayena en polvo
Aceite de oliva
Sal marina

MODO DE HACERLO

Pelar y picar las cebolletas, el ajo, el jengibre y las peras sin semillas.

Sofreír las cebolletas y el ajo en una cazuela con el aceite, sin que se doren. Agregar el jengibre, las peras, el caldo, la leche de coco Llevar a ebullición, bajar el fuego y dejar cocer durante 20 minutos. Triturar con una máquina de cuchillas, colar. Aderezar la crema con el curry, la sal y la cayena a gusto. Agregar más caldo si fuera necesario. Dar un hervor y reservar.

Aderezar las vieiras con un poco de curry sal y pimienta de Cayena. Marcar en una sartén con un poco de aceite. Pinchar las cada vieira con un palillo y servir las con los chupitos de crema.