

Vieiras con gazpacho de litchi

Esta receta rinde homenaje a la deliciosa combinación de las [vieiras](#) y el gazpacho de litchi. El uso de litchis frescos inspiró la creación de esta receta, destacando su mejor sabor cuando se consumen crudos.

Al momento de seleccionar los litchis, es crucial elegir frutas completas y pesadas, evitando aquellas que presenten arrugas, grietas, o un color que no sea rosa a marrón moteado. Estas frutas pueden mantenerse refrigeradas durante varias semanas.

La frescura y calidad de las vieiras son fundamentales para este plato, como en todas las preparaciones de mariscos. Busca vieiras “envasadas en seco”, lo que significa que no han sido sumergidas en un “conservante para alargar su vida útil”. También puedes optar por vieiras etiquetadas como “barco del día” o “buzo”, lo que indica que no hayan pasado más de veinticuatro horas entre el momento de su captura y el de su entrega en tierra. Esto también es una buena señal de calidad, pero no es tan crítico como el envasado en seco. Las vieiras envasadas en húmedo soltarán humedad durante la cocción y no se dorarán. Si no estás seguro, pregunte a tu pescadero de confianza.

Ingredientes para las vieiras con gazpacho de litchi (para 4 personas)

120 ml de jerez dulce Pedro Ximénez

120 ml de vinagre de Jerez

1 pepino inglés

Sal kosher

12 litchis frescos

1 tomate pequeño y maduro, sin corazón y cortado en dados

15 ml de jugo de limón recién exprimido

60 ml más 30 ml de aceite de oliva virgen extra

Pimienta negra recién molida

8 vieiras (aproximadamente 340 gramos)

30 ml de aceite de semilla de uva

1 cucharada de hojas de menta fresca cortadas en chiffonade

60 ml de almendras en rodajas, tostadas

Elaboración

En una cacerola pequeña, lleva el **Jerez** y el **vinagre de Jerez** a ebullición a fuego medio-alto. Reduce el fuego a medio-bajo y cocina durante unos 10 minutos, o hasta que se reduzca a 30 mililitros. Deja de lado.

Corta la mitad del pepino por la mitad a lo largo, quita las semillas y pícalo en trozos grandes. Utiliza una mandolina o un cuchillo afilado para cortar en juliana la mitad restante a lo largo, girando a medida que cortas para que solo uses la carne exterior. Desecha el núcleo de la semilla. Coloca el pepino en juliana en un bol, espolvorea con un poco de sal, mezcla para cubrir y deja reposar durante 15 minutos mientras preparas la salsa y cocinas las vieiras.

Para pelar un litchi, corta a través de la cáscara dura alrededor de la fruta hasta llegar a la semilla. Luego, con los dedos, pela la cáscara y la fina 'piel' interior para revelar la carne blanca. Separa la carne de la semilla y deséchala.

En una licuadora, combina los litchis, el tomate, el pepino picado, el jugo de limón y el aceite de oliva y procesa hasta que quede suave. Sazona la salsa con sal y pimienta y deja de lado. Puede servirse fría o a temperatura ambiente, según prefieras.

Frota las vieiras por ambos lados con el aceite de semilla de uva y espolvorea ambos lados con sal y pimienta. Calienta una plancha o sartén a fuego medio-alto, o hasta que esté caliente. Agrega las vieiras y cocina en el primer lado durante 1½ a 2 minutos, o hasta que estén doradas. Con unas pinzas, dales la vuelta y cocina en el segundo lado durante 1 a 2 minutos más, o hasta que estén doradas. Las vieiras deben seguir siendo ligeramente translúcidas en el centro (puedes hacer un corte discreto para comprobar). Con las pinzas, transfiere a un plato caliente.

Para servir, reparte la salsa de litchi de manera uniforme entre 4 platos o cuencos poco profundos con borde. Enjuaga el pepino en juliana con agua fría en un colador y sécalo con papel de cocina. Vuelve a ponerlo en el bol, mézclalo con la menta y repártelo de manera uniforme entre los platos, colocando un montículo en el centro. Cubre cada montículo con 2 vieiras. Espolvorea con las almendras tostadas y rocía con la reducción de Jerez y vinagre de Jerez.

Sugerencia de Maridaje: ENATE Chardonnay 234 de Somontano



Para acompañar las vieiras, se recomienda servir un blanco contundente que posea suficiente fruta para complementar los litchis y los componentes dulces de jerez, con la acidez necesaria para mantener el equilibrio.

El [ENATE Chardonnay 234 de Somontano](#) es una excelente elección. Proveniente de un proyecto concebido minuciosamente, rompe con la tradicional fragilidad asociada a los vinos blancos españoles. Este vino se convierte en el aliado perfecto para platos de pescados y mariscos, como una brocheta de gambas con albahaca, un ceviche de ostras con wasabi y cilantro, mejillones con zumo de perejil, o un plato de pasta con pesto.