

Vieiras y corazones de palmito por Caroline Martins

Caroline Martins, quien dejó una exitosa carrera en física de plasma en **Estados Unidos** para perseguir su sueño de convertirse en chef, ha logrado ganarse el reconocimiento en el **Reino Unido** con su refinada cocina brasileña moderna. Actualmente, está sorprendiendo a los comensales en su restaurante [SAMPA](#) en **Manchester** con un menú de degustación de fusión brasileña-británica.

Este plato simple de [vieiras](#) a la parrilla, preparado por **Caroline Martins**, se acompaña de una rica espuma de yuca y corazones de palmito ligeramente asados. La yuca, también conocida como mandioca o casava, es un ingrediente clave en la cocina brasileña y tiene un sabor suave y ligeramente dulce, ideal para purés ricos y cremosos.

Ingredientes para las vieiras y corazones de palmito

8 vieiras, limpias y a temperatura ambiente
Aceite de oliva
Mantequilla
Sal marina en escamas
Jugo de limón
500 g de corazones de palma, escurridos

Para la espuma de yuca

200 g de yuca cocida
200 g de leche entera
80 g de mantequilla
75 g de nata líquida
7 g de sal marina en escamas

1/2 cucharadita de jugo de limón

Elaboración

Para la espuma de yuca, mezcla todos los ingredientes en una licuadora hasta obtener una mezcla homogénea. Luego, pasa la mezcla por un colador fino para eliminar los trozos grandes. Vierte la mezcla de yuca en un sifón y cárgalo con dos cargas de CO₂. Mantén el sifón caliente hasta el momento de servir.

Corta los corazones de palmito en rodajas y ásalos o gratíalos en una parrilla hasta que estén dorados por ambos lados. Mantenlos calientes hasta el momento de servir.

Calienta una sartén con un chorrito de aceite de oliva. Sella las vieiras por ambos lados durante aproximadamente 2 minutos, hasta que estén doradas.

Agrega una cantidad generosa de mantequilla a la sartén. Cuando comience a hacer espuma, baña las vieiras en la mantequilla caliente.

Deja reposar las vieiras durante 5 minutos. Luego, sazona con sal marina en escamas y un chorrito de jugo de limón.

Emplatado

Sirve las vieiras con la espuma de yuca y los corazones de palmito asados.

¡Disfruta de este elegante plato que combina la delicadeza de las vieiras con la suavidad de la espuma de yuca y el sabor tropical de los corazones de palma!