

Simón Rao, La perla negra Cacereña

Ingredientes

7 aceitunas Cacereña negra.

2 carnes de vieira.

6 colas de langostino.

Harina de maíz.

Azúcar moreno.

4 conchas de zamburiña.

Almejas.

Chirlas.

Bígaros.

Perejil.

Pimientos rojos piquillos.

Sal.

Elaboración (30 minutos)

Cortar las carnes de vieira horizontalmente pero no hasta el final. Echar un poco de harina de maíz en la parte de arriba.

Machacar los langostinos en forma de masa, mezclar la masa de langostino sazonada con 4 aceitunas Cacereña negras picadas, aplicar en el lado enharinado.

Poner un poco de aceite en la olla, colocar las carnes de vieira elaborada en el aceite de oliva y freír las dos caras a fuego medio hasta que está bien hecho y dorado. Poner las carnes de vieira en las cascaras.

En un plato echar azúcar moreno, poner 4 aceitunas a un lado, algunas cáscaras de almejas, berberechos, bígaros. Adornar con perejil.