

# Vieiras con coliflor y sabayón de nori

Tiempo total **60 Mins.** 30 Mins. Tiempo de preparación **30 Mins.** Tiempo de cocción

## INGREDIENTES

10 porciones

### Para el cuscús:

- 1 kg** de coliflor en trozos grandes
- 200 g** de almendras peladas y tostadas
- 100 ml** de aceite de oliva
- 1** lima
- 30 g** de cebollino finamente picado
- Sal

### Para el aceite de cebollino:

- 100 ml** de aceite vegetal
- 0,5 manojo** de cebollino, picado en trozos grandes

### Para los boniatos:

- 1 kg** de boniatos, cortados en gajos
- 50 ml** de aceite de oliva
- 50 ml** [Kikkoman Salsa De Soja con menos sal naturalmente fermentada](#)

### Para el sabayón:

- 100 ml** [Kikkoman Salsa De Soja con menos sal naturalmente fermentada](#)
- 20 ml** [Kikkoman aderezo para la Preparación del arroz para sushi](#)
- 10 ml** de zumo de yuzu
- 2** hojas de alga nori
- 4** yemas de huevo
- 50 ml** de aceite vegetal

**Adicionalmente:**

## PREPARACIÓN

### Pasos 1

Pique finamente la coliflor y las almendras en un procesador de alimentos. Caliente el aceite de oliva en una sartén a fuego medio y cocine la mezcla de coliflor y almendra durante 3–4 minutos. Ralle finamente la piel de la lima y exprima su zumo. Añada ambos a la coliflor y sazone con sal.

### Pasos 2

Marine las cebollas con el Sazonador para arroz de sushi Kikkoman y déjelas reposar durante al menos 5 minutos. Caliente el aceite a 80 °C, añada el cebollino y triture en un procesador de alimentos hasta obtener una textura fina. Luego, deje escurrir la mezcla a través de un colador.

### Pasos 3

Precaliente el horno a 160 °C con ventilador. Marine los boniatos con el aceite de oliva y la Salsa de Soja con menos sal Naturalmente Fermentada Kikkoman, extiéndalos sobre una bandeja de horno y áselos durante aproximadamente 15 minutos.

### Pasos 4

Bata la Salsa de Soja con menos sal Naturalmente Fermentada Kikkoman, el Sazonador para arroz de sushi Kikkoman, el zumo de yuzu, el nori y las yemas hasta obtener una mezcla homogénea. Colóquela en un bol al baño maría caliente y bátala durante 4–5 minutos hasta que esté espumosa, incorporando el aceite poco a poco en forma de hilo.

**50 g** de cebolla roja, cortada  
en rodajas finas  
**25 ml** Kikkoman aderezo para  
la Preparación del arroz  
para sushi  
**30** vieiras  
**50 ml** de aceite vegetal  
Sal  
Pimienta  
**2** manojos de berros,  
picados

### **Pasos 5**

Caliente el aceite en una sartén o plancha hasta que esté muy caliente. Coloque las vieiras con el lado del corte hacia abajo y márkelas durante 1–2 minutos. Deles la vuelta y cocínelas durante 1–2 minutos más. Sazone con un poco de sal y pimienta.

### **Pasos 6**

Incorpore el cebollino a la mezcla de almendras y coliflor.

### **Pasos 7**

Presente el cuscús de coliflor y almendra en el centro del plato y distribuya a su alrededor las vieiras y los boniatos, añada los berros, el aceite de cebollino y las cebollas como guarnición, y acompañe con el sabayón.