

Veiras salteadas con sal y jugo de anís estrellado y piña con pimienta

Raciones para 4 personas **FÁCIL**

Ingredientes

12 veiras sin coral

Ducros Molinillo de Sal del Mediterráneo

6 flores de anís estrellado

0,1 l de vinagre balsámico

0,1 l de vinagre de jerez

1 piña

2 cebollas blancas

1 cucharada(s) sopera(s) de azúcar

1 cucharadita(s) Ducros Cúrcuma molida

Ducros Pimienta negra entera

1 bolsita de gasa para envolver la pimienta

Aceite de oliva

Preparación

PASO 1

Pelar la piña retirar el corazón y cortar en dados de aproximadamente 1 cm.

PASO 2

Pelar las cebollas y picarlas finamente.

PASO 3

Colocar en una sartén los dados de piña la cebolla la cúrcuma el azúcar la pimienta en el saquito de gasa y 5 cl de agua. Cocer a fuego lento removiendo a menudo hasta obtener una compota.

PASO 4

Tostar ligeramente 3 flores de anís estrellado en una sartén antiadherente. Dejar enfriar.

PASO 5

Machacar las otras 3 flores y en una cazuela verter los vinagres calentar a fuego lento y dejar reducir dos tercios de su volumen. Filtrar y reservar.

PASO 6

Moler el anís estrellado tostado y tamizarlo para obtener un polvo fino; mezclarlo con una cucharadita de sal del Mediterráneo y reservar.

PASO 7

Secar la carne de las veiras con papel de cocina. Pintarlas con aceite de oliva y saltearlas en una sartén antiadherente a fuego fuerte dorándolas durante 2 minutos por cada lado.

PASO 8

Disponer en un plato un hilo de vinagre reducido una cucharada de compota de piña y tres veiras. Sazonar con la sal de anís.

