

El queso adecuado se elige en un momento.

Published on *Brugge kaas* (<https://www.bruggequesos.es>)

[Inicio](#) > Vieiras en cocción rápida con remoulade de queso Comtesse y apio nabo

## Vieiras en cocción rápida con remoulade de queso Comtesse y apio nabo

### Ingredientes:

- 8 lonchas finas de beicon
- 8 vieiras
- Aceite de oliva

### Para la remoulade

- 120 g de queso Comtesse
- 1 manzana Granny Smith
- ¼ de apio nabo, pelado (+/- 200 g de peso sin piel)
- Zumo de un limón pequeño
- 2 cucharadas de mayonesa
- 4 cucharada de yogur líquido
- 1 cucharadita de mostaza picante
- Un buen puñado de perifollo
- Sal y pimienta

### Bereiding:

1. Precaliente el horno a 180 °C.
2. Ponga papel vegetal en una fuente y coloque las lonchas de beicon encima.
3. Meta 10 minutos al horno precalentado hasta que el beicon quede seco y crujiente.
4. Deje enfriar y desmenúcelo.
5. Después prepare la remoulade. Corte el queso Comtesse, la Granny Smith y el apio nabo en tiras finas (juliana).
6. Échelos en una ensaladera y mezcle con el zumo de limón.
7. En un robot de cocina, mezcle la mayonesa, el yogur, la mostaza y la mayor parte del perifollo hasta obtener una salsa suave. Salpimente al gusto.
8. Vierta la salsa sobre las verduras y reserve.
9. Caliente un poco de aceite de oliva en una sartén a fuego medio.
10. Seque las vieiras y dórelas brevemente por ambos lados en la sartén.
11. Reparta la remoulade en cuatro platos.

12. Ponga dos vieiras en cada uno.

13. Eche el beicon desmenuzado sobre las vieiras.

14. Adorne con un poco de perifollo.

*Para dar un efecto más de fiesta, sirva en la concha. Puede conseguir las en una pescadería.*

4 personen

30 min

Entrada

1

---

**Source URL:** <https://www.bruggequesos.es/recetas/vieiras-en-coccion-rapida-con-remoulade-de-queso-comtesse-y-apio-nabo>