



COST
RACIÓ
Entre
9/10 €

Tartar de vieira i llamàntol amb oli d'oliva i sal rosa de l'Himàlaia

Ingredients per 1 persona

- Potes de llamàntol
40 gr
- Petxina de pelegrí
S Canadà (*vieira*) 80 gr
- Sal rosa de l'Himàlaia
- Oli d'oliva
- Pebre negre
- Torrades bimbo 30 gr

En vermell els ingredients que
trobaràs a les nostres botigues.

Elaboració

1. Descongelar en nevera, les *vieires* i les potes de llamàntol la nit abans de l'elaboració.
2. Treure de les bosses i reservar.
3. Tallar les *vieires* i les potes de llamàntol a troçets molt petits.
4. Barrejar amb pebre recién mòlta, la sal de l'Himàlaia i un bon raig d'oli d'oliva.
5. Muntar el plat, acompanyat amb les torrades.

Colet, a prop teu.

VISITA'NS A

www.colet.es

 /ColetBotiga

Colet

LA CARN DE CONFIANÇA

DES DE 1890