Alcachofas Confitadas con Vieiras y Salsa de Azafrán



Ingredientes

Alcachofas confitadas: 1 Lata
Cebolla amarilla: 1 unidad
Sal y Pimienta: c/n
Vieiras con su coral: 4 Unidades
Yema de huevo: 1 unidad
Azafrán en hebras: c/n
Crema fresca: 2 cucharas
Aceite De Oliva: c/n
Vino Blanco: c/n

Preparación de la Receta

- Picar la *cebolla* y dar un poco de cocción en la sartén.
- Salpimentar las vieiras y *dorar* con unas gotas de aceite.
- Retirar y, en esa misma sartén, añadir un chorrito de vino blanco.
- Dejar que reduzca.
- Incorporar la *crema* fresca y las hebras de **azafrán**.
- Poner a punto de sal y pimienta.
- Retirar del fuego y añadir la yema de *huevo*.
- Servir las alcachofas partidas por la mitad con las vieiras y la salsa de *azafrán*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/alcachofas-confitadas-con-vieiras-y-salsa-de-azafran