

Brochette de vieiras con tocino

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 20 cc

Tocino: 10 Fetas

Vieiras: 10 Unidades

Espinacas con avellanas silvestres

Pimienta: A gusto

Avellanas: 60 g

Espinaca: 1 Paquete

Ajo: 1 Diente

Sal Marina: 25 g

Queso Parmesano: 100 grs.

Crema de leche: 100 cc

Manteca: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Limpie las vieiras, retire de la *concha* y deje solo el callo.
- Condimente los *callos* de vieiras con sal y pimienta
- Enrolle un callo de *vieira* con **tocino** o *panceta* y atraviase con un palito de brochete.
- En un grill bien caliente con una cucharada de aceite de oliva coloque los brochetes a cocinar por unos minutos.

Espinacas con avellanas silvestres

- Lave la *espinaca*.
- Pele y pique el *ajo*.
- Ralle el queso parmesano.
- En una olla con agua hirviendo coloque las espinacas, por 2 minutos.
- En una sartén con *manteca*, saltee las espinacas.
- Agregue *crema* de leche, *ajo*, pimienta, sal marina, 2 cucharadas de avellanas y queso parmesano.

Presentación

- En un plato coloque los brochetes de vieiras con las espinacas con avellanas silvestres
- Decore con avellanas

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/brochette-de-vieiras-con-tocino>