

# Crema de espárragos con vieiras

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Crema de espárragos

**Caldo De Pollo:** 250 cc

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Espárragos Verdes:** 200 g

**Cebolla:** 20 g

**Manteca clarificada:** 2 cdas.

**Manteca:** 40 g

**Espinaca:** 40 g

### Espárragos

**Manteca clarificada:** 2 cdas.

**Puntas de espárragos reservadas:**

**Sal y Pimienta:** A gusto

### Vieiras

**Vieiras Frescas:** 6 Unidades

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Aceite de ajo:** 3 cdas.

## Preparación de la Receta

### Crema de espárragos

- Corte la *cebolla* en juliana
- Pele los tallos de los espárragos y reserve las puntas para la decoración.
- En una *cacerola* con *manteca* clarificada caliente deje sudar la *cebolla*.
- Agregue los tallos de los espárragos limpios y deje cocinar unos minutos.
- Cubra con el caldo y lleve a hervor.
- Pase por la licuadora, con la *espinaca*, cuele y vuelva a la *cacerola*.

- Integre la *manteca* pomada y mezcle hasta que se funda.
- Pase por un mixer para emulsionar.

## Vieiras

- Retire las vieiras de sus valvas y salpimiente.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore las vieiras ligeramente por ambas caras.
- Escorra sobre papel absorbente.
- Condimente con sal y pimienta.

## Espárragos

- En una sartén caliente con *manteca* clarificada saltee las puntas de espárragos y salpimiente.

## Presentación

- En el fondo de un plato hondo acomode las vieiras, corone con las puntas de espárragos y sirva la **crema** de espárragos por los bordes.
- Decore con hojas de *hinojo*.

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