

Frijoles con calabaza y vieiras

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Puerro: 1 Unidad

Aceite De Oliva:

Calabaza: 150 g

Perejil fresco:

Vieiras: 2 Unidades

Ajos: 4 Dientes

Frijoles Cocidos: 250 g

Pimienta:

Sal:

Preparación de la Receta

- Cortar la **calabaza**, el *puerro* y los ajos.
- A continuación, rehogar las verduras en una olla con un poco de aceite y, cuando tomen *color*, cubrir con el caldo. Cerrar la olla durante 6 minutos.
- Después, escurrir los frijoles y añadirlos a la olla.
- Por otro lado, retirar las vieiras de sus caparazones, salpimentarlas y dorarlas en una sartén con unas gotas de aceite.
- Emplatar los frijoles y colocar encima las dos vieiras y un poco de *perejil* picado.
- Servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/frijoles-con-calabaza-y-vieiras>