

Pintxo de vieiras con vinagreta de coral y vegetales

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Vinagre de vino: 1 cda.

Vieiras con concha y coral: 8 Unidades

Zanahoria: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 6 cdas.

Puerros sólo parte blanca: 1 Unidades

Preparación de la Receta

- Pele la *zanahoria*, lave el *puerro* y corte ambos en tiras muy finas.
- Retire el coral de las vieiras y reserve.
- En una *plancha* caliente con aceite de oliva, cocine las vieiras hasta *dorar* de ambos lados.
- Procesar el coral reservado con 2 cucharadas de aceite de oliva y una de *vinagre*.
- En una sartén con 2 cucharadas de aceite de oliva salteé brevemente los vegetales.

Presentación

- Coloque un colchón de verduras sobre las valvas, encima las vieiras y salseé con la vinagreta de coral de vieiras.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pintxo-de-vieiras-con-vinagreta-de-coral-y-vegetales>