Pochas con vieiras y trigueros



Ingredientes

Pochas cocidas en conserva: 450 Gramos
Espárragos trigueros: 1 Manojo
Tomate: 1 Unidad
Vino Blanco: 1 Chorrito
Tocino ibérico: 100 Gramos
Pimentón dulce de la vera: 1 Pizca
Perejil: A gusto
Vieiras: 4 Unidades
Cebolletas chinas: 3 Unidades
Almendras molidas: 1 Cucharada
Panceta ahumada: 100 Gramos
Caldo de verduras: 1 Chorrito
Aceite de oliva extra virgen: Cantidad necesaria
Pimienta y sal: A gusto

Preparación de la Receta

Para Elaboración

- Doramos en una cazuela con aceite, la *panceta* finamente troceada con las *cebolletas* chinas y los trigueros picados.
- Incorporamos el *pimentón*, la *almendra* molida y rehogamos
- Regamos con vino blanco y cuando evapore añadimos el *tomate* rallado.
- Cuando esté reducido, añadimos el caldo de verduras y dejamos cocer 10 minutos.
- Escurrimos las pochas y aclaramos con agua
- Las añadimos a la cazuela y dejamos que dé un hervor todo junto.
- Mientras tanto, marcamos las vieiras en una sartén con aceite, sal y pimienta.
- Servimos las pochas calentitas y disponemos encima las vieiras a la *plancha* que podemos laminar o no, dependiendo del tamaño
- Por último, decoramos con un velo de *panceta* y *perejil* fresco.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pochas-con-vieiras-y-trigueros