

# 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.
- Escurremos 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>