

# Salteado de Espárragos con Shiitake y Mariscos



## Ingredientes

**Mejillones:** 6 Unidades

**Berberechos:** 1 Puñado

**Esparragos:** 1 Manojó

**Navajas:** 4 Unidades

**Aceite De Oliva:** c/n

**Almejas:** 1 Puñado

**Cebollino:** c/n

**Hongos shiitake:** 200 grs

**Salsa de soja:** 75 mililitros

**Wasabi:** 1 Pizca

## Preparación de la Receta

- Trocear longitudinalmente los espárragos trigueros y picar los shiitake.
- *Saltear* las verduras en una sartén con unas gotas de aceite y pimienta.
- Por otro lado, abrir los mariscos al vapor en una cazuela con un poquito de agua
- Hay que dejarlos poco hechos.
- Servir el salteado de verduras y acompañar con los mariscos que habremos retirado cuidadosamente de sus conchas.
- Acompañar con un poco de salsa de soja y una pizca de *wasabi*.
- Regar con un hilo de aceite en crudo y *cebollino* picado

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/salteado-de-esparragos-con-shiitake-y-mariscos-al-vapor>