Salteado de Espárragos con Shiitake y Mariscos

Ingredientes

Mejillones: 6 Unidades
Berberechos: 1 Puñado
Esparragos: 1 Manojo
Navajas: 4 Unidades
Aceite De Oliva: c/n
Almejas: 1 Puñado
Cebollino: c/n
Hongos shiitake: 200 grs
Salsa de soja: 75 miliitros
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