

Verdinas Salteadas con Vieiras

Tiempo de preparación: 35 Min



Ingredientes

Cebolla: 1 unidad

Dientes de ajo: 2 Unidades

Perejil fresco: 1 Manojó

Setas: 150 Gramos

Verdinas: 300 Gramos

Vinagre de Vino Blanco: 50 mililitros

Chorreón de fino o manzanilla: 1 unidad

Panceta: 100 Gramos

Sal y Pimienta: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Vieiras limpias: 12 Unidades

Preparación de la Receta

- Cocer las verdinas con un diente de *ajo* y un manojó de *perejil* fresco.
- Escurrir y reservar.
- En una sartén con aceite *saltear* la *cebolla* muy picada y el *ajo* con la *panceta*.
- Añadir las verdinas y las setas y *saltear*.
- Por otro lado, triturar medio vaso del caldo de las verdinas con dos cucharadas grandes de verdinas, un poco de aceite de oliva virgen extra y un chorreón de *vinagre*.
- Colar.
- En una sartén bien caliente marcar las vieiras.
- Servir las verdinas con las vieiras por encima y un poco de *perejil* fresco picado

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/verdinas-salteadas-con-vieiras>