Verdinas Salteadas con Vieiras



Tiempo de preparación: 35 Min

Ingredientes

Cebolla: 1 unidad
Dientes de ajo: 2 Unidades
Perejil fresco: 1 Manojo
Setas: 150 Gramos
Verdinas: 300 Gramos
Vinagre de Vino Blanco: 50 miliitros
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 manojo 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