Vieira con refrito de ajos y puerro crocante

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Vinagre de vino: 50 cc
Perejil picado: A gusto
Puerros: 2 Unidades
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Ajo: Dientes
Vieiras con concha y coral: 6 Unidades
Jamòn crudo: 1 Fetas

Preparación de la Receta

- Pele y corte los ajos en rodajas finas.
- Pique el *jamón* crudo.
- Corte el **puerro** en tiras finas de 6 cm
- De largo
- Limpie las vieiras si fuera necesario dejando solamente el callo con el coral.
- En una sartén con aceite de oliva dore los ajos y el *jamón* crudo.
- Luego en tibio agregue el *vinagre*, deje reducir y reserve.
- Dore en una sartén con aceite caliente las vieiras de ambos lados y condimente con sal
- Por último agregue *perejil* picado.
- En una sartén con abundante aceite caliente fría el *puerro* retire y deje escurra sobre papel absorbente
- Condimente con sal.

Presentación

- Disponga las vieiras en las valvas bien limpias, moje con el refrito de ajos y *jamón* crudo y por ultimo disponga el *puerro* frito encima.
- Decore con *perejil* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/vieira-con-refrito-de-ajos-y-puerro-crocante