

# Vieiras con arroz salvaje, cubitos de vegetales y salsa de romero



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Papas:** 3 Unidades

**Champiñones:** 12 Unidades

**Calabacines:** 3 Unidad

**Vieiras:** 36 Unidades

**Jugo de Limón:** 1/2 Taza

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Zanahorias:** 3 Unidades

## Arroz salvaje

**Arroz basmati cocido:** 1 Taza

**Sal:** A gusto

**Caldo De Pollo:** 2 Tazas

**Cebolla:** 50 g

**Mantequilla:** 30 grs.

**Laurel:** 2 Hojas

**Arroz salvaje:** 150 g

**Tomillo:** 1 Rama

## Salsa de romero

**Manteca:** 30 g

**Jugo de Limón:** 1 cda.

**Sal:** A gusto

**Cáscaras de langostinos:** 200 g

**Pimienta de Cayena:** A gusto

**Vino blanco seco:** 350 cc

**Romero fresco:** 30 g

**Crema de leche:** 750 grs.

**Cebolla:** 250 g

**Azucar:** 1 cdita.

## Preparación de la Receta

- Corte las zanahorias en cubos regulares de 3cm de lado y cocine partiendo de agua fría hasta que estén tiernas pero firmes. Proceda del mismo modo con las papas.
- Corte los calabacines en cubos de 3cm de lado
- Sazone las vieiras con sal de ambos lados.

## Arroz salvaje

- Lleve una *cacerola* al fuego y una vez caliente incorpore la *manteca*, cuando esta fundida agregue la *cebolla* en *brunoise*, una vez que la *cebolla* este transparente incorpore el **arroz** salvaje y el caldo de *pollo*, sazone con sal, *tomillo* y *laurel*, tape la *cacerola* y cocine a fuego mínimo durante aproximadamente 40 a 45 minutos. A medida que el caldo se consuma agregue agua.
- Una vez que el *arroz* este a punto mézclelo con el *arroz* basmati previamente *cocido*.

## Salsa de romero

- Coloque el vino en una *cacerola* y deje reducir a fuego lento.
- En una *cacerola* caliente con *manteca* saltee la *cebolla* previamente cortada en fina juliana, una vez transparente incorpore las cáscaras de *langostinos*, cuando las cáscaras tomen un *color* dorado agregue el vino blanco previamente reducido, la *crema* de leche y sazone con sal y pimienta de *cayena*, cuando la salsa comience a *hervir* incorpore las hojas de **romero** sin los tallos, deje cocinar durante 10 minutos mas, luego retire y cuele reservando la salsa. Lleve la salsa nuevamente al fuego y deje reducir a la mitad. Unos minutos antes de retirar del fuego agregue el *jugo* de *limón* y azúcar. Retire del fuego y procésela con un mixer.

## Armado

- En una sartén caliente con aceite de oliva dore los champiñones enteros de ambos lados.
- En una *cacerola* con abundante agua caliente con sal incorpore los cubos de *zanahoria*, *papa* y calabacines, tape y cocine durante 2 minutos.
- En la misma sartén donde cocino los champiñones agregue aceite de oliva y dore las vieiras de ambos lados durante aproximadamente 30 segundos, desglace con *jugo* de *limón* y retire del fuego.

## Presentación

- Sirva en un plato una porción de *arroz* salvaje y alrededor decore con cubos de *zanahoria*, *papa*, *calabacín* y champiñones, luego acomode las vieiras y salsee con la salsa de *romero*.
- Decore con una rama de *romero*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/vieiras-con-arroz-salvaje-cubitos-de-vegetales-y-salsa-de-romero>