# Vieiras con Bechamel de Trufa

Tiempo de preparación: 45 Min

## Ingredientes

**Puerro**: 1 Unidad
**Brotes**: c/n
**Conchas de vieiras**: 2 Unidades
**Leche**: 500 Ml
**Echalotes**: 2 Unidades
**Sal y Pimienta**: c/n
**Aceite De Oliva**: c/n
**Brandy**: c/n
**Brotes**: c/n
**Harina**: 50 grs
**Mantequilla**: 50 grs
**Pasta de trufa negra**: 1 cda
**Zanahoria**: 1 Unidad
**Vieiras**: 4 Unidades

## Preparación de la Receta

### Preparar una bechamel a la manera tradicional

- Fundir 50 g de *mantequilla* en una cazuela y añadir 50 gramos de *harina*
- Verter 500 ML de leche caliente de golpe.
- Remover sin parar hasta que espese y reservar.
- Picar muy finas las verduras y *saltear* con aceite, añadir el *licor* y reservar.
- Marcar las vieiras con una pizca de aceite de oliva virgen extra, sal y pimienta.
- En la *concha* de la *vieira* colocar una cama de verduras, encima la *vieira* con una pizca de pasta de trufa y, por último, cubrir con un poco de bechamel.
- Decorar con germinados al gusto.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/vieiras-con-bechamel-de-trufa**