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