

Vieiras con emulsión de pimientos

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Sal:

Aceite De Oliva:

Germinados de legumbres:

Pimienta blanca:

Panceta ahumada: 4 Lonjas

Mayonesa: 1 cda.

Crema de leche: 1 Chorrillo

Vieiras con concha y coral: 4 Unidades

Pimientos en conserva: 200 g

Panceta ahumada: 4 Lonjas

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Sacar las vieiras de las conchas y enrollarlas con unas lonjas de *panceta*
- Cerrar con un *palillo*.
- Marcarlas en una sartén con aceite, hasta que estén doradas por fuera y tiernas y jugosas por dentro.
- Por otro lado, en una batidora, triturar los pimientos, la *mayonesa* y la *crema*
- Colocar las vieiras sobre una cama de emulsión de pimientos y decorar con germinados de legumbre.
- Servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/vieiras-con-emulsion-de-pimientos>