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 Chorrito
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