

# Vieiras con puerro braseado y vinagreta templada de mostaza



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Aceite de oliva en aerosol:** Cantidad necesaria

**Vieiras:** 8 Unidades

### Esencia de espinacas

**Espinacas procesadas:** 1/2 Taza

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

### Puerros braseados

**Tomillo:** 5 Ramas

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Caldo:** 100 cc

**Aceite de oliva en aerosol:** Cantidad necesaria **Puerros:** 3 Unidades

### Varios

**Lemon Grass seco:** Cantidad necesaria

### Vinagreta

**Mostaza de Dijon:** 1 cda.

**Yema:** 1 Unidad

**Aceite de romero:** Cantidad necesaria

**Aceite De Oliva:** 60 cc

**Vinagre de vino tinto:** 20 cc

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Hierbas Aromáticas:** 1 cda.

## Preparación de la Receta

- Condimente las vieiras con sal y pimienta.
- En un grill bien caliente rociada con aceite de oliva saltee las vieiras de ambos lados.

## Puerro braseado

- Corte el **puerro** al medio y en juliana.
- Ate las ramas de *tomillo* con un piolín.
- En una sartén rociada con aceite de oliva saltee el *puerro*, condimente con sal y pimienta.
- Agregue el *tomillo* y el caldo hasta que se cocine.

## Vinagreta

- En un bowl coloque la mitad de la yema de *huevo*, la **mostaza**, el *vinagre* de vino tinto, el aceite de oliva sal, pimienta, hierbas aromáticas y aceite de *romero*.
- Mezcle hasta emulsionar y reserve.

## Esencia de espinaca

- En un bowl coloque la *espinaca* procesada y el aceite de oliva.
- Mezcle y reserve.

## Presentación

- En un plato coloque los puerros braseados, encima las vieiras y la vinagreta de *mostaza*.
- Decore con esencia de espinacas y lemon grass seco

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/vieiras-con-puerro-braseado-y-vinagreta-templada-de-mostaza>