Vieiras salteadas aromatizadas con vinagreta de trufa

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Guarnición

Esparragos: 4 Unidades
Sal: A gusto
Cebolla de verdeo: 1 Unidad
Puerro: 1 Unidad
Manteca: 1 cda.

Vieiras

Aceite De Oliva: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Vieiras: 12 Unidades

Vinagreta

Aceitunas negras descarozadas: 3 Unidades
Ajo: 1 Diente
Cebollin: 1 cda.
Perejil: 1 cda.
Aceite De Oliva: 4 cdas.
Cebolla de verdeo: 1/2 Unidad
Vinagre de jerez: 1 cda.
Trufa negra: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Vieiras

- Abra las vieiras, separe los *callos* con el coral y elimine la piel que las recubre.
- Lave las vieiras con agua corriente y escurra bien.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee las vieiras durante unos minutos.

- Escurra sobre papel absorbente y salpimiente.

Vinagreta

- Pique finamente el *ajo*, la trufa, la *cebolla* de verdeo, las aceitunas, el *cebollín*, el *perejil* y mezcle en un bowl.
- Agregue el *vinagre* de jerez, el aceite y mezcle.

Guarnición

- Retire los tallos de los espárragos y pélelos.
- Corte la *cebolla* de verdeo al medio y sepárelas en capas.
- Elimine las hojas del *puerro* y corte en rodajas al sesgo
- En una sartén caliente con *manteca* saltee el *puerro* con las puntas y los tallos de los espárragos.
- Retire el *puerro* y los espárragos de la sartén y saltee la *cebolla* de verdeo.
- Condimente con sal.

Presentación

- En el centro de un plato sirva las vieiras y los vegetales alrededor.
- Rocíe con la vinagreta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/vieiras-salteadas-aromatizadas-con-vinagreta-de-trufa