

# Vieyras con puerros y crema de limón

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

Pimiento amarillo: 1/2 Unidad

Vieiras: 500 g

Vino Blanco: 1/4 Taza Perejil picado: 1 cda. Aceite De Oliva: 1 cda. Jugo de Limón: 1 Unidad Sal y Pimienta: A gusto Crema de leche: 2 Tazas

Manteca: 1 cda.

Puerros: 3 Unidades

## Preparación de la Receta

• Corte los puerros en finas rodajas.

• Corte el pimiento en brunoise.

### **Armado**

- En una sartén caliente con aceite de oliva y *manteca* saltee los puerros junto con el *pimiento*, una vez trasparentes agregue los *callos* de vieyras, deje cocinar unos minutos y desglace con vino blanco, sazone con sal y pimienta.
- Una vez evaporado el vino agregue el *jugo* de **limón**, el *perejil* y la **crema** de leche, mezcle y cocine durante 5 minutos más.

#### Presentación

- Sirva en una fuente los callos de vieyras junto con la salsa de cocción.
- Acompañe con un Chardonnay joven.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/vieyras-con-puerros-y-crema-de-limon