

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 transparentes 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>