

Vol au vent con vieiras

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Pimienta negra recién molida: A gusto

Mostaza: A gusto

Cayos de vieiras: 150 g

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal: Cantidad necesaria

Crema de leche: 100 cc

Manteca: Cantidad necesaria

Azafrán: 1/2 cdita.

Vino Blanco: 100 cc

Pimentón: Cantidad necesaria

Ciboulette: Cantidad necesaria

Vol au Vent: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- En una sartén calentar un poco de aceite de oliva con una nuez de *manteca*.
- Agregar las vieiras bien escurridas e inmediatamente incorporar la sal y la pimienta.
- Agregar un chorro de vino blanco, la *crema* de leche, el *azafrán*, el *pimentón*, el *ciboulette* y la *mostaza*.
- Llevar a un hervor durante 2 ó 3 minutos.
- Servir sobre el vol au vent previamente entibiado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/vol-au-vent-con-vieiras>