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 pimenta.
- 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