

# Blini de Espargos Verdes, Pata Negra, Vieira Grelhada e Creme de Hortelã

Entrada —   75 min  4 pessoas

[chef.continente.pt/receitas/blini-de-espargos-verdes-pata-negra-vieira-grelhada-e-creme-de-hortela](https://chef.continente.pt/receitas/blini-de-espargos-verdes-pata-negra-vieira-grelhada-e-creme-de-hortela)



## Ingredientes

12 espargos verdes cozidos  
8 fatias de presunto Pata Negra  
4 vieiras sem coral  
Azeite q.b.  
Pimenta preta q.b.  
Flor de Sal q.b.

### Para o Blini:

160g de puré de batata  
22g de farinha  
1 ovo  
1 colher de sopa de natas  
Sal q.b.  
Óleo q.b.

### Para o creme de hortelã:

125g de manteiga  
1 colher de sopa de vinho branco  
3 gemas de ovo  
1 colher de chá de paprika  
25g de folhas de hortelã

## Confeção

1. Corte os espargos pela metade, separando as pontas da parte posterior. Envolve os espargos no presunto Pata Negra.
2. Numa frigideira quente, em lume médio, marque os rolinhos de espargos com Pata Negra de ambos os lados. Reserve.
3. Na mesma frigideira, frite as vieiras dois minutos de cada lado. Tempere com flor de sal e pimenta preta.
4. Para o Blini: Numa taça inox misture os ingredientes com ajuda de umas varas. Numa frigideira pequena antiaderente, com uma película fina de óleo em lume baixo, cubra o fundo com uma porção da mistura. Faça uma panqueca alourada de ambos os lados.
5. Para o Creme de hortelã: Numa taça, junte a manteiga e as folhas de hortelã e passe pela varinha. Deixe infundir duas horas à temperatura ambiente.
6. Numa taça inox, em banho-maria, junte o vinho, a paprika, o sal e as gemas. Emulsione com ajuda de umas varas até levantar as gemas e atingir uma consistência firme, sem deixar cozinhar.
7. Retire do lume. Envolve cuidadosamente a manteiga nas gemas, até obter um creme ligeiro e liso.

Sal q.b.