

Vieiras caramelizadas com puré de ervilhas e toucinho fumado

Entrada —    60 min  4 pessoas

chef.continente.pt/receitas/vieiras-caramelizadas-com-pure-de-ervilhas-e-toucinho-fumado



Ingredientes

8 vieiras grandes
1dl de azeite
300g de ervilhas
100g de toucinho
½ cebola roxa
2 dentes de alho
Flor de Sal q.b
Pimenta q.b.
Micro ervas q.b.

Confeção

1. Escaldar as ervilhas, passar pela trituradora e de seguida por um peneiro fino. Picar a cebola roxa e o alho, puxar em azeite e adicionar o toucinho em brunesa. Deixar misturar os aromas e incorporar o puré de ervilhas.
2. Saltear as vieiras em azeite, temperadas de flor de sal e pimenta.