



Vieiras con jamón y migas del pastor

COMENSALES

4

DIFICULTAD

Fácil

Elaboración

- 1 Dejamos descongelar las vieiras desde la noche anterior en la nevera sobre un recipiente con rejilla y tapadas.
- 2 Con ayuda del accesorio picador de la batidora, picamos el pan hasta que quede de textura de migas. Humedecemos con unas gotas de agua, removemos y reservamos tapado con un paño.
- 3 En una sartén amplia o una cazuela doramos los ajos enteros a fuego lento para que queden bien cremosos por dentro. A su vez y en el mismo aceite doramos la panceta. Reservamos ambos.
- 4 En el aceite de cocinar los ajos sofreímos las migas hasta que queden bien doradas. Aparte, en el vaso de la batidora, emulsionamos los ajos con aceite de oliva virgen extra y media cucharadita de pimentón, la textura debe quedar cremosa y bien untuosa. Si la crema queda demasiado espesa se puede aligerar con caldo de carne.
- 5 En el aceite de cocinar los ajos sofreímos las migas hasta que queden bien doradas. Aparte, en el vaso de la batidora, emulsionamos los ajos con aceite de oliva virgen extra y media cucharadita de pimentón, la textura debe quedar cremosa y bien untuosa. Si la crema queda demasiado espesa se puede aligerar con caldo de carne.
- 6 Ponemos en cada concha una cucharada de migas, sobre ellas una hoja de espinaca a la plancha, las vieiras, la crema de ajos y unas lonchas de jamón y de panceta frita.

Ingredientes

4 vieiras grandes

Jamón Ibérico en lonchas

1/2 cdita de Pimentón

5 dientes de ajo

1/2 barra de pan

Panceta fresca

Hojas de espinaca

Caldo de carne

Aceite de oliva virgen extra

Pimentón agridulce