

crema de
ZANAHORIAS
y naranjas
CON VIEIRAS



Ingredientes para 4 personas:

- 6 zanahorias
- 1 puerro
- 125 ml de zumo de naranja
- 1 cucharadita de ralladura de naranja
- 1 cucharadita de cebollino
- 1/2 cucharadita de mezcla 5 pimientos
- 8-12 vieiras

Preparación:

Previamente descongelamos las vieiras (si son congeladas, claro).

Pochamos el puerro troceado muy pequeño.

Pelamos las zanahorias, troceamos y añadimos al puerro, le damos el punto de sal. Pochamos durante 3-4 minutos y cubrimos lo justo de agua y cocinamos a fuego medio durante 15 minutos.

Añadimos el zumo de naranja, trituramos y dejamos enfriar.

Salpimentamos las vieiras y salteamos en una sartén.

Servimos en vasos la crema de zanahorias con un toque de 5 pimientos, cebollino y ralladura de naranja. Acompañamos de las vieiras ensartadas en una mini brocheta.

Conlaszarpasenlamasa

