



CREMA DE PUERROS

con vieiras

Ingredientes para 6 personas o 12 vasitos:
750 gr de puerros ya limpios (la parte blanca)
1 puerro más para freír
250 ml de vino blanco
500 ml de leche evaporada
18 vieiras o 250 gr de gamba arroquera
sal, pimienta y AOVE (aceite de oliva virgen extra)

Preparación:

En una cazuela ponemos los 750 gr de puerro troceados, salpimentamos, añadimos un chorrito de AOVE y cocinamos a fuego medio-fuerte durante 10 minutos.

A continuación, añadimos el vino blanco y cocinamos durante 10 minutos.

Pasado el tiempo, vertemos la leche evaporada y cocinamos 5 minutos más. Trituramos y reservamos.

El puerro que tenemos suelto, lo troceamos y pochamos en una sartén, reservamos.

Salteamos las vieiras o gamba arroquera (lo que hayamos elegido).

Servimos en cuencos o vasitos la crema y decoramos con el puerro frito y las vieiras o gambas.

[Con las zarpas en la masa](#)