



## VIEIRAS EN SALSA DE AZAFRÁN

### PARA 4 PERSONAS:

- 16 vieiras grandes
- 1/2 cucharada de mantequilla
- 2 chalotes, finamente picados
- sal marina
- pimienta negra
- 150 ml de vino blanco SECO
- 250 ml de caldo de pescado
- 200 ml de nata fresca
- 8-10 hebras de azafrán, disueltas



### PREPARACIÓN:

Enjuagar las vieiras con agua fría y secarlas. Separar las huevas de los mejillones. Poner a un lado en un paño limpio. Calentar la mantequilla y agregar los chalotes. Tapar y poner a fuego lento. Cocinar a fuego lento hasta que los chalotes estén translúcidos.

Agregar las vieiras a la sartén, cocinar a fuego lento durante 1 minuto, sazonar. Agregar también el asado y cocinar por 1 minuto más. Retirar las vieiras y las huevas de la sartén y manténgalas calientes.

Añadir el vino a las chalotas y reducir al equivalente a 2 cucharadas. Añadir el caldo de pescado, mezclar y reducir de nuevo. Añadir la nata líquida y el azafrán y cocinar a fuego lento hasta que la salsa espese un poco. Repartir la salsa en 4 platos y disponer encima las vieiras y su coral.