



LIMOSNERAS DE VIEIRA Y FONDUE DE PUERROS CON TIRABEQUES

Ingredientes para 2 personas:

(Ver receta de [masa de crêpes](#))

- 4 crêpes
- 4 vieiras con coral
- 400 gr de puerro
- 4 cu. Sop de nata
- 1 cdta de mostaza
- 30 gr de mantequilla
- Zumo de ½ lima
- 4 tallos de citronela
- 100 de tirabeques

Procedimiento para la fondue de puerro:

1. Lavar y cortar los puerros. Reservar algunas hojas verdes para usarlas de lazo
2. Pochar a fuego suave los puerros en la sartén con algo de mantequilla y aove, hacer que suden con la sal.
3. Dejar fundir los puerros 30mn
4. Añadir la mostaza y la nata, seguido del zumo de lima. Reducir 10 mn,
5. Sazonar si necesario y reservar.

Para las vieiras:

- Saltear las vieiras en un poco de mantequilla, añadir el zest de citronela y regar las vieiras con la mantequilla ya aromatizada. Termina con unas rodajas de chile Mirasol.

Tirabeques:

- Mientras se funden los puerros, escaldar los tirabeques en agua al microondas 1mn a máxima potencia.
- Secarlos bien y saltearlos en la mantequilla de las vieiras 1 min.



Montaje final:

- Rellenar cada crepe con una cucharada de fondue de puerros colocar una vieira y cerrar el paquetito con una tira de puerro (escaldada 1 mn en el micro para hacerla flexible).

Acompaña con el resto de la fondue y unos tirabeques.

Et voilà, bon appétit!

CocinaFrancia.com