Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



Pintxo de vieiras y bechamel de piquillo

10min 4 raciones

Ingredientes

Vieiras

1 barra de pan

SALSA

1/2 bote de pimientos del piquillo

1 trozo de queso parmesano

10 almendras peladas al natural

1 cucharada de mayonesa

1 cucharada de aceite de oliva

Sal al gusto

Semillas de sésamo o chía (opcional)

Elaboración

1. Añadimos todo a nuestra batidora
2. Trituramos todo muy bien hasta obtener la bechamel de piquillo
3. Cortamos la barra de pan
4. Freímos las vieiras unos 5 minutos a fuego medio por ambos lados hasta que empiecen a dorarse
5. Servimos la bechamel de piquillo encima del pan con las vieiras
6. Podemos añadir semillas de chía o de sésamo

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta