

Conchas de peregrino con manzanas

Ingredientes:

4 conchas de peregrino
1 puerro
1 manzana
aceite de oliva
mantequilla
crema de leche
coñac o brandy
sal
pimienta y perejil

Preparación:

Abrir las conchas de peregrino y coger la parte blanca y el coral.

Limpiar 4 medias conchas. Limpiar y cortar la manzana en daditos. Calentar un poco de mantequilla en una sartén y rehogar un poco el puerro limpio y cortado a trocitos muy pequeños. Salpimentar y añadir la manzana.

Dejar rehogar con la sartén tapada durante unos 5 minutos. Verter esta mezcla en las conchas.

En otra sartén limpia, calentar un poco de aceite de oliva y dorar en ella, las partes blancas y el coral, 1 minuto de cada lado. Disponerlas encima de la mezcla de puerro y manzana.

En esta misma sartén, verter un poco de coñac o brandy calentarlo y flambearlo. Añadir el perejil trinchado y la crema de leche.

Dejar hervir un par de minutos. Rocíar lo que ya está en las conchas con esta preparación y poner las conchas en el horno ya caliente a 190°C durante 5 minutos.

Servir bien caliente.