

# Vieiras a la gallega



Foto by Mcds. Jueves 15/05/2008

## Ingredientes:

### ·Para 4 personas

- 4 vieiras (Mascato)
- Aceite y sal
- 2 cebollas picadas
- 1 diente de ajo picado
- 1 cucharada de pimentón
- 2 cucharadas de pan rallado

Fuente de la Receta:  
Vieiras MASCATO

## Elaboración:

Si las Vieiras son frescas, abrirlas y limpiarlas bien, si son congeladas descongelar las Vieiras (Mascato) en la parte baja de la nevera. Una vez descongeladas, las abrimos y limpiamos bien las vieiras retirando de la concha todo aquello que no sea carne blanca o anaranjada (el coral), sazonamos las vieiras al gusto y las colocamos en su concha.

En una sartén, calentamos aceite y sofreimos el ajo y las cebollas picadas. Una vez dorados, los repartimos sobre las vieiras, espolvoreándolas, a continuación, con pimentón y el pan rallado.

Precalentamos el horno a 250°C e introducimos las vieiras para que se hagan, gratinándolas hasta dorar el pan rallado (unos 9 minutos).

Servir bien calientes.

Acompañar las vieiras con un vino blanco o rosado bien frío.

## El consejo:

El pimentón puede ser picante, al gusto, o podemos sazonar las vieiras con una gotita de tabasco, pero nunca en exceso.

# Vieiras a la gallega

## **Elaboración:** (paso a paso)

Elaboración de la Receta por M<sup>a</sup> Mercedes. Fotos by Mcds. Jueves 15/05/2008



Foto by Mcds. Jueves 15/05/2008

## **Ingredientes:**

•Para 4 personas

4 vieiras [Mascato]  
Aceite y sal  
2 cebollas picadas  
1 diente de ajo picado  
1 cucharada de pimentón  
2 cucharadas de pan rallado



Foto by Mcds. Jueves 15/05/2008

## **Elaboración:**

Si las Vieiras son frescas, abrirlas, si son congeladas descongelar las Vieiras (Mascato) en la parte baja de la nevera. Una vez que las vieiras estén descongeladas, las abrimos.



Foto by Mcds. Jueves 15/05/2008

Limpiamos bien las vieiras retirando de la concha todo aquello que no sea carne blanca o anaranjada (el coral), sazonamos las vieiras al gusto y las colocamos en su concha.





Foto by Mcds. Jueves 15/05/2008

En una sartén, calentamos aceite y sofreimos el ajo y las cebollas picadas.



Foto by Mcds. Jueves 15/05/2008

Una vez dorados, el ajo y las cebollas, los repartimos sobre las vieiras.



Foto by Mcds. Jueves 15/05/2008

A continuación, las espolvoreamos con pimentón y el pan rallado.



Foto by Mcds. Jueves 15/05/2008

Pre calentamos el horno a 250°C e introducimos las vieiras para que se hagan, gratinándolas hasta dorar el pan rallado (unos 9 minutos).



Foto by Mcds. Jueves 15/05/2008

Servir bien calientes.

### **El consejo:**

El pimentón puede ser picante, al gusto, o podemos sazonar las vieiras con una gotita de tabasco, pero nunca en exceso.



Foto by Mcds. Jueves 15/05/2008

El resultado final: una bonita concha vacía para uso polivalente (incluso con tapa): joyero, cenicero, deja-llaves,...



**¡Buen Provecho!**