

**Libreta:** Entrantes y tapas  
**Creado:** 24/03/2018 9:29  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/bocadito-de-vieira-gratinada.html>

---

## Bocadito de vieira gratinada

### INGREDIENTES

Pan integral en finas rebanadas  
Sal  
Vieira blanqueada  
Aceite de oliva virgen extra  
Vainas cortadas en rombos y salteadas con aceite y ajo  
Azafrán tostado  
Coral de changurro finamente picado  
Cava

### PREPARACIÓN

Reduce el cava a un tercio de su volumen inicial, añade el azafrán tostado y da un ligero hervor, deja enfriar y añade el doble de volumen de aceite de oliva, verifica el punto de sal y no emulsiones.

### **Final y presentación:**

Sobre un pan integral dispón un lecho de vainas calientes, encima un medallón de vieira, gratina durante 1 minuto hasta que se dore y salsea con la vinagreta de cava y azafrán. Decora con un poco de coral de changurro finamente picado