

Libreta: Pescados
Creado: 26/03/2018 18:01
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/moluscos-al-azafr%C3%A1n.html>

Moluscos al azafrán

INGREDIENTES

4 vieiras
12 mejillones
2 cebolletas
2 dientes de ajo
2 -3 puerros pequeños
½ vaso de vino blanco
1 cucharadita de azafrán
200 gr. de queso fresco
4 cucharadas de pan rallado
Pimienta negra molida
Agua
Aceite
Sal
Perejil picado

PREPARACIÓN

Limpia bien las vieiras, retirando las partes viscosas. Limpia los mejillones y ponlos a cocer con ½ vaso de agua para que se abran. Una vez abiertos, saca la carne y reserva el caldo.

Limpia los puerros y córtalos por la mitad a lo largo. Póchalos en una cazuela con un poco de aceite y sazónalos. Cuando estén pochados, incorpora el vino, el caldo de los mejillones y el azafrán. Deja que reduzca a fuego medio.

Pica las cebolletas y los dientes de ajo finamente y ponlos a pochar en una sartén con aceite. Salpimenta las vieiras e incorpóralas a la sartén, junto con los mejillones. Saltea brevemente.

Coloca en cada concha, un poco de puerro, una vieira (parte blanca y coral) y unos mejillones.

En un bol mezcla el pan rallado con el queso desmigado. Agrega sobre cada vieira un poco de esta mezcla e introduce en el horno a gratinar durante 3 minutos.

Retira del horno y espolvorea con perejil picado y sirve.