

Libreta: Pescados
Creado: 26/03/2018 18:24
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/vieiras-a-la-gallega.html>

Vieiras a la gallega

INGREDIENTES

6 vieiras
1 diente de ajo
1 cebolla grande
½ taza de vino blanco
2 cucharadas de tomate frito
1 cucharada de perejil picado
2 cucharadas de pan rallado
1 cucharada de pimentón dulce
5 cucharadas de aceite de oliva
Sal
Pimienta

PREPARACIÓN

Abrir las vieiras, extraer la cinta negruzca que hay en su interior, y lavarlas, para eliminar posibles restos de arena.

Pelar y picar la cebolla y el ajo y rehogarlos en una sartén con aceite. A continuación, añadir el pimentón, y agregar el vino.

Cuando se haya reducido un poco, incorporar el tomate frito y sazonar.

Para finalizar, gratinar en el horno las vieiras, en sus conchas, cubiertas con el sofrito y espolvoreadas con pan rallado y perejil. Regar con un chorreoncito de aceite y servir.