

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

---

## Vieiras guisadas

### INGREDIENTES

Vieiras 2 docenas  
Aceite  
Cebollas 2  
Azafrán  
Jamón 50 gr.  
Pimienta  
Sal

### PREPARACIÓN

Se abren y limpian las vieiras con agua abundante. Echar aceite en una cazuela, cuando esté caliente añadir las cebollas muy picadas, el perejil picado y el azafrán.

Cuando la cebolla esté blandita se incorporan las vieiras y se dejan hacer a fuego lento, incorporando el jamón y el vino a media cocción