INGREDIENTES

- [ ] 12 vieiras de media concha Aligator
- [ ] 4 cebollas
- [ ] 5 lonchas de jamón serrano
- [ ] 1 vaso de vino blanco
- [ ] 1 cucharada de salsa de tomate
- [ ] 75 ml de aceite de oliva virgen extra
- [ ] Un poco de cebollino (opcional)

Vieiras con jamón y vino blanco

45 Fácil

4 Personas

Cómo prepararlo

¡Feliz viernes, familia!

¿Cómo lleváis la progresiva vuelta a la normalidad? Esperamos que muy bien.

Como ya vamos reencontrándonos con familia y amigos, hoy os proponemos una receta sencilla para luciros: vieiras con jamón y vino blanco.

Las vieiras son unos bivalvos muy elegantes y que están riquísimas. Su gusto suave permite que las podamos acompañar, prácticamente, con todo.

La receta que usamos es muy parecida a las vieiras a la gallega pero sin el pan rallado y el gratinado final. Aquí va nuestra versión.

¡Todos a la cocina!

- Pelar y trocear finamente las cebollas
- Trocear el jamón, a mano o con una picadora
- Poner una cazuela al fuego con aceite de oliva y añadir el jamón picado
- Cocinar a fuego lento durante uno o dos minutos para que se selle el jamón y añadir la cebolla picada, previamente escurrida
- Sofreír unos 3 minutos a fuego medio y bajar el fuego
- Añadir el vaso de vino blanco
- Remover durante unos 5 minutos e introducir el tomate frito
- Cocinar durante unos 10 minutos a fuego lento, retirar y reservar
- Precalentar el horno a 200º
- Colocar las vieiras con el sofrito por encima en una bandeja de horno
- Introducir las vieiras en el horno a 180º durante 12-15 minutos
- Añadir el cebollino por encima
- Servir y ¡a disfrutar!

La cocina de Aligator

caprabo con EROSKI

EROSKI

Carrefour

Dia %

SPAR

PIEDRA

Alcampo

HiperDino

GM

unide supermercados

Cecosa

AHORRAMAS

SABECO