

Vieiras a la gallega

- receta tradicional -



Ingredientes

- 6 vieiras
- 2 cebollas medianas
- 40 ml de vino blanco, oporto, cava o champagne
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Pan rallado

Dedicación: 10 minutos

Horneado: 12 - 15 minutos

Cantidad: 3 personas



- 1** Si las vieiras son congeladas se quitan del congelador 5 horas antes. Hay vieiras que vienen en su concha, para limpiarlas separamos la carne de la concha plana, limpiamos quitando el collarín que lleva alrededor de la carne y la tira de color negro, pues es donde está la arena. Se lavan bien y se dejan limpias en la concha honda, la "carne" y "el coral". El coral es una especie de péndulo rojo y blanco que tienen algunas vieiras, dependiendo de la época. Si vienen sin concha lavamos quitando alguna zona que quedase del collarín, dejamos escurrir y reservamos.
- 2** Picamos en dados pequeños la **cebolla** y ponemos a fuego medio una sartén con un par de cucharadas de **aceite** de oliva y cuando esté caliente añadimos la cebolla. Cocinamos a fuego medio, hasta que la cebolla quede transparente y blanda. Ponemos a precalentar el horno a 180º C ó 350º F. Cuando la cebolla está blanda añadimos el **vino**, cocinamos un par de minutos hasta que se evapore y añadimos una cucharadita el **pimentón dulce**, removemos bien y retiramos del fuego. Una vez lista la salsa se le reparte como base alrededor de las vieiras. Espolvoreamos un poco de **pan rallado**.
- 3** **Horneamos a 180º C durante unos 12 ó 15 minutos** con calor arriba y abajo. Con este horneado las vieiras se cocinarán y absorberán el sabor de la salsa. Horneamos hasta que comiencen a dorarse, retiramos, servimos en la propia concha y... a disfrutar. Como decoración podemos espolvorear pan rallado sobre el plato donde van las vieiras, a modo de arena... Están rico, rico... !!!