

Ajo arriero de vieiras y langostinos

Ingredientes:

Aceite oliva

Sal

2 Pimiento verde

1 Pimiento

Pimienta negra

6 Patata

300 gr Langostinos pelados

3 Cebollas

1 cabeza/s Ajos

300 gr Vieiras (Sólo la parte blanca)

Elaboración:

Cortar la cebolla en juliana y freírla junto a las patatas cortadas en cuadritos (un poco más grande que para ensaladilla).

Una vez frito ponerlo en una cazuela y reservar.

En el mismo aceite freír los pimientos también cortados en trocitos. Una vez frito incorporar a la misma cazuela.

En la misma sartén si hace falta se pone más aceite freír los ajos picados, cuando empiezan a tomar color se incorporan los langostinos y la carne de vieiras cortada en trozos similares. Saltear.

Rectificar de sal y pimienta. Incorporar a la cazuela.

Dar un pequeño hervor todo junto. Si esta un poquito seco añadir un chorrito de vino blanco.

En las tiendas de congelados venden carne de vieiras.