

Ajo arriero de vieiras y langostinos

Tipo de plato: Pescados y Mariscos · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Bego

INGREDIENTES

0	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.