

vieiras con jamon al horno

Tipo de plato: Pescados y Mariscos · Procedencia: Mavillum · Raciones / personas: 6
Personas · Autor: Keila

INGREDIENTES

0

12	Vieiras
1	Cebollas
2 dientes	Ajos
1	Pimiento — rojos
0,50 vaso/s	Vino blanco
	Jamón serrano — una bandeja en taquitos
1 cucharada/s	Pimentón (Paprika) — dulce
	Pan — rallado

ELABORACIÓN

Limpiar muy bien las vieiras debajo del grifo, reservar la concha mas cóncava. En una sartén poner un vaso de aceite de oliva, con la cebolla muy picadita, el ajo y el pimiento también picado a fuego medio que se poche, cuando están se pone el vino y se deja evaporar el alcohol. Añadir el jamón picado, sal si la necesita, y pimentón dulce, dar unas vueltas y apartar del fuego, y le añadimos las vieiras hasta el momento de llevarlo al horno. Hay que comerlas calientes. En las conchas que tenemos lavadas, rellenamos con el sofrito y una vieira, espolvoreamos de pan rallado y al horno hasta que se doren, unos 10 minutos.