

Ajo arriero de vieiras y langostinos

Tipo de plato: Pescados y Mariscos | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos

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.