

Vieiras rellenas.

Ingredientes:

1 cebolla mediana.

1 zanahoria pequeña.

½ tallo de puerro (ajo porro).

4 granos de pimienta negra.

3 dientes de ajo.

2 hojas de laurel.

½ cucharada de sal.

½ litro de agua.

½ kilo de langostinos enteros.

40 gramos de mantequilla.

Carne de 6 vieiras.

½ kilo de pescado (merluza, corvina, lenguado).

½ tallo de puerro (ajo porro).

½ cebolla.

2 cucharadas de harina de trigo común.

Sal y pimienta al gusto.

Aceite para sofreír.

Aceite de oliva virgen extra para sofreír.

Pan rallado para gratinar.

Preparación:

- En una olla sofríe la cebolla, la zanahoria, el puerro (ajo porro), hasta que estén dorados.
- Agrega los granos de pimienta y el agua, espera a que hierva.
- Agrega los langostinos y cocínalos por tres minutos hasta que cambien a color rosado.
- Retira los langostinos, déjalos enfriar.
- Cuela el caldo a través de un colador para extraer el resto de la sustancia de las verduras.
- Cuando los langostinos estén fríos pélalos.
- En la sartén agrega un chorro de aceite de oliva virgen extra, para sellar la carne de las vieiras. Un minuto por cada lado.
- Retira las vieiras y agrega en la misma sartén la mantequilla para dorar la cebolla y el puerro.
- Agrega 2 cucharadas harina de trigo y dora bien junto con la cebolla y el puerro.
- Agrega el caldo caliente y sin parar de revolver espera a que espese.
- Coloca los trozos del pescado y cocina por unos minutos hasta que se deshaga un poco el pescado.
- Coloca las vieiras selladas y los langostinos cortados en trozos más pequeños.
- Cocina por minutos.
- Pinta las conchas de las vieiras con aceite, así serán más fáciles de lavar.
- En el centro de cada concha coloca la carne de la vieira, rellena con el resto de mezcla de pescado y marisco.
- Pon las conchas en una bandeja para hornear y espolvorea con pan rallado.

- Hornear en un horno pre calentado a 180° C / 350° F
- De 20 a 25 minutos hasta que estén doradas por la superficie.