

Vieiras a la Gallega



Dedicación : 10 minutos
Horneado : 5 minutos
Cantidad : 3 raciones

- 1 Si las vieiras son congeladas se quitan del congelador 5 horas antes. Hacemos lo mismo con los langostinos o gambas si son congelados. Hay vieiras que vienen en su concha, para limpiarlas separamos la carne de la concha plana, limpiamos quitando el collarín que lleva alrededor de la carne y la tira de color negro, pues es donde está la arena. Se lavan bien y se dejan limpias en la concha honda, la "carne" y "el coral". El coral es una especie de péndulo rojo y blanco que tienen algunas vieiras, dependiendo de la época. Si vienen si concha lavamos quitando alguna zona que quedase del collarín, dejamos escurrir y reservamos. Limpiamos los langostinos quitándoles la cáscara, el hilo negro del lomo y reservamos las cabezas.
- 2 Picamos en dados pequeños el puerro, la cebolla y los ajos. Ponemos al fuego una sartén con un pequeño chorro de aceite de oliva. Cuando esté caliente salteamos las vieiras poco más de un minuto por cada lado, sólo para calentarlas. Antes las hemos secado bien. Pasado ese tiempo las retiramos y reservamos y añadimos los langostinos que también hemos secado bien y salteamos un minuto por cada lado. Retiramos y reservamos.

Ingredientes :

- 9 vieiras
- 12 langostinos o gambas medianos
- 1 puerro
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 120 ml de vino blanco, cava o champagne
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- Aceite de oliva

- 3 A continuación hacemos la salsa de vieira, para ello añadimos un buen chorro de aceite a la sartén y salteamos durante un par de minutos las cabezas de los langostinos, dándoles la vuelta y presionando para que suelten su jugo. Retiramos bien todas las cabezas y añadimos la cebolla, el ajo y el puerro, se cocinan a fuego mediano, del 1 al 10 en el 6, hasta que la cebolla quede transparente y blanda. Ponemos a precalentar el horno a 200° C ó 400° F. Cuando la cebolla está blanda añadimos el vino blanco, cocinamos un par de minutos hasta que se evapore y retiramos del fuego, añadimos una cucharadita el pimentón dulce, los langostinos picados (reservamos uno para cada ración como adorno) y removemos bien.
- 4 Una vez lista la salsa se le reparte como base en unas cazuelas o en las propias conchas de las vieiras. Espolvoreamos un poco de pan rallado, colocamos las vieiras encima repartiéndolas entre las raciones que vamos a preparar y horneamos. Horneamos a 200° C durante unos 5 minutos con calor sólo arriba hasta que comience a dorarse, retiramos, servimos en la propia concha y... a disfrutar.