

Vieiras estofadas

Vieiras estofadas

[Mas recetas Mariscos en http://www.recetasypostres.net/mariscos/3.php](http://www.recetasypostres.net/mariscos/3.php)

Ingredientes:

36 vieiras, 2 cebollas pequeñas, aceite, 100gr. de jamón cortado en taquitos, un poco de azafrán, un manojo de perejil y un vaso de vino blanco.

Pasos a seguir:

- 1) Se limpian y se abren las vieiras.
- 2) Se separan de la concha, se limpian los flecos y se lavan con agua fría.
- 3) Pelar y picar las cebollas y el perejil.
- 4) Calentar aceite en una cazuela, dorar la cebolla y el perejil previamente picados.
- 5) Añadir un poco de azafrán.
- 6) Agregar las vieiras y dejarlas dorar 12 minutos a fuego lento.
- 7) Se añaden los taquitos de jamón y el vino blanco.
- 8) Se deja reducir la salsa y listo para servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/mariscos/vieiras-estofadas-149.php>