



Vieiras al horno

Ingredientes 2-4 personas

4 Vieiras
Aceite de oliva virgen extra
2 Cebollas
Sal
1 Hoja de laurel
1 Cucharadita de pimentón de La Vera
60 g de Jamón ibérico en taquitos
Perejil fresco
60 ml de Vino blanco
5-10 g de Pan rallado por vieira

Ingredientes 6-10 personas

10 Vieiras
Aceite de oliva virgen extra (cantidad generosa)
5 Cebollas
Sal
2 Hojas y media de Laurel
2 Cucharaditas y media de Pimentón de la Vera
150g de Jamón ibérico

Perejil fresco
150ml de Vino blanco
5-10g Pan rallado por vieira

Ingredientes 12-16 personas

16 Vieiras
Aceite de oliva virgen extra (cantidad generosa)
8 Cebollas
Sal
4 Hojas de laurel
4 Cucharaditas Pimentón de la Vera
240g de Jamón ibérico
Perejil fresco
240ml de Vino blanco
5-10g de Pan rallado por vieira

Preparación

Lavamos bien las vieiras para quitarles la arena que pudieran tener y las secamos con papel de cocina. Reservamos. En una sartén, con una cantidad generosa de aceite, cocinamos a fuego medio la cebolla picada con una pizca de sal y el laurel. Si es necesario, añadimos más aceite o un poco de agua, pero lo importante es que esté bien pochada, jugosa y dorada. Este paso puede durar 10-15 minutos. Añadimos el pimentón de La Vera, el jamón en tacos y el perejil picado, y cocinamos todo junto un par de minutos. Agregamos el vino blanco, esperamos un minuto a que el alcohol se evapore y retiramos la hoja de laurel. Cubrimos las vieiras con el sofrito de cebolla y jamón, espolvoreamos una capa de pan rallado por encima de cada una y las colocamos en una bandeja de horno. Horneamos a 200 °C entre 5-8 minutos y 2 minutos más con la opción de grill a 220 °C para terminar de gratinar el pan rallado y que queden bien doradas.

Notas

Si las vieiras son frescas, se recomienda dejarlas en agua con sal un par de horas antes de cocinarlas. El tiempo de horno depende de lo grandes que sean las vieiras, pero no nos pasemos o quedarán muy secas.