



RESTAURANTE "LA TAQUILA"

Vieiras al albariño

INGREDIENTES:

Vieiras
Ajo
Cebolla
Perejil
Pimentón dulce
Jamón Serrano
Chorrito Albariño
Sal



PREPARACIÓN:

Se limpia el ajo y la cebolla y se pasa por la picadora con el perejil y la sal.

Se dora un poco a fuego lento y se le añade el pimentón y el chorrito de Albariño.

Se le añade una cucharada sopera a cada vieira y se decora con unos trocitos de jamón serrano.

Se pone al horno a 150° durante 10 minutos.

