

## Vieiras al estilo "Casa Rosita"



### INGREDIENTES:

Vieiras de las Rías Gallegas  
Cebolla picada  
Aceite de oliva  
Sal  
Pimentón dulce  
Coñac  
Pan rallado

RESTAURANTE "CASA ROSITA"



### PREPARACIÓN:

Se limpian bien las vieiras retirándole todas las vísceras.

Se hace un sofrito con los ingredientes. Las vieiras se pasan por harina y se saltean a fuego vivo.

Cada vieira se coloca en un concha, se cubre con el sofrito y se espolvorea con pan rallado.

Por último se gratinan a horno medio veinte minutos.

