

Vieiras al horno



RESTAURANTE "BIRACORRE"



INGREDIENTES:

Vieiras
Cebolla picada
Sal
Pimienta
Pimiento morrón
Zumo de limón



PREPARACIÓN:

Se cubre un recipiente con aceite de oliva 0,4°.

Se bate todo bien batido, se cubre la vieira ya limpia y se le espolvorea un poco de pan rallado sobre cada una.

Se mete en el horno a 150° unos 30 minutos aproximadamente.

