



RESTAURANTE "ERAGONIA"

Vieiras al natural

INGREDIENTES:

Vieiras
Aceite
Sal
Zumo de limón
Pan Rallado



PREPARACIÓN:

A las vieiras limpias se le añade un poquito de sal, un chorrito de aceite, unas gotas de limón, un poco de pan rallado y al horno a 150° durante 20-30 minutos.