

Vieiras al Reboredo



RESTAURANTE "MAR DE AROUSA"

INGREDIENTES:

6 vieiras
3 cebollas
2 ramitas de perejil
2 dientes de ajo
1/4 l. de aceite de oliva
1 cucharadita de pimienta dulce
Pan rallado
Sal



PREPARACIÓN:

Se adhieren a las vieiras todos los condimentos bien picaditos, el aceite, el pimienta dulce, el pan rallado y la sal.

Se introducen en el horno durante 15 minutos aproximadamente.

