

Receta de Vieiras con Pisto y Jamón

22 Ago 2018



Buenos días a tod@s, para hoy nuestra amiga **Chus González** nos recomienda esta riquísima receta de **Vieiras con Pisto**, nos cuenta que en su casa las prepara muy a menudo porque es una gran amante de la cocina gallega y estas Vieiras la encantan y las prepara en cualquier ocasión.

Ingredientes

- Vieiras frescas o congeladas (cuatro o más según comensales)
- Jamón serrano (una loncha por vieira)
- Cebolla (una mediana)
- Pimiento verde (uno pequeño)
- Tomate triturado (un bote)
- Azúcar (una cucharada)
- Ajo deshidratado (unas láminas)
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Limpiar bien las vieiras para quitar toda la arenilla que traen, si no estuvieran limpias
2. Picar la cebolla y el pimiento en trocitos pequeños y ponerlos a refreír en una sartén con un poco de aceite
3. Cuando esté pochadita la cebolla y el pimiento, añadir el tomate y las láminas de ajo, echar un poquito de azúcar para quitar la acidez, remover y dejar que se haga a fuego medio, poner un poquito de sal y dejar hasta que esté bien frito
4. Encender el horno a 180°
5. Poner las vieiras limpias en la bandeja del horno y rellenar cada una con el pisto preparado
6. Colocar una loncha de jamón serrano encima y meter al horno unos 8/10 minutos o hasta que el jamón esté crujiente
7. Servir calientes y...buen provecho!!!