

Appetizers de vieiras y mozzarella

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Pimienta: A gusto

Cebolla: 1 Unidad

Boconccini: 20 Unidad

Vieiras: 20 Unidades

Sal: A gusto

Azucar: 300 g

Orégano fresco: A gusto

Vino Blanco: 2 Chorrito

Preparación de la Receta

- Para comenzar, cortamos la *cebolla* en *brunoise* y en una olla con un poquito de aceite de oliva la cocinamos durante dos horas junto con el azúcar, la sal y un chorrito de vino blanco.
- Vamos precalentando el horno a 220°C.
- Por otro lado, marcamos por un solo lado las vieiras. Las volvemos a poner en sus conchas y les ponemos los boconccini por encima y la *cebolla* caramelizada. Las bañamos con un poco de vino blanco y horneamos durante 5 minutos, hasta que el queso gratine.
- Cuando estén listas, le agregamos aceite de oliva y terminamos con *orégano* fresco.
- Servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/appetizers-de-vieiras-y-mozzarella>