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 220ºC.
- 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