Cazuela de vieyras



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Perejil: 1 Ramillete
Manteca fría: 1 cdas.
Tomate: 1 Unidad
Arroz: 1 Taza
Manteca: 1/2 cda.
Vieiras: 20 Unidades
Azafrán: 1 Cápsula
Apio: 1 Tallo
Caldo: Cantidad necesaria
Ajo: 2 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto
Vino Blanco: 1/4 Taza
Panceta: 20 g

Salsa

Cebolla: 1/2 Unidad
Aceite De Oliva: A gusto
Jugo de Limón: 1/2 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Azucar: 1/2 cdita.
Ciboulette: 10 Ramas
Tomate: 1 Unidad
Salsa picante: A gusto

Preparación de la Receta

- Pele los dientes de *ajo* y la *cebolla*, pique bien chiquito junto con el *apio*.
- Pique la *panceta* en pequeños dados.
- Corte el *tomate* en pequeños dados.
- Disuelva en un recipiente el *azafrán* con 2 cucharadas de vino blanco.
- Condimente las vieyras con sal y pimienta.
- Pique el *perejil*.

Salsa

- Retire la pulpa del *tomate*, resérvela y corte solo la carne en pequeños dados.
- Pele y pique la *cebolla* bien chiquita.
- Pique el *ciboulette*
- Coloque los ingredientes picados en un recipiente y condimente con *jugo* de *limón*, sal, pimienta, azúcar, salsa picante y aceite de oliva
- Mezcle bien y deje macerar durante 1 hora.

Armado

- En una sartén caliente con aceite de oliva y *manteca*, saltee la *cebolla* junto con el *apio* unos minutos, agregue la *panceta*, cocine unos segundos más e incorpore el *ajo*, condimente con pimienta
- Luego de unos minutos agregue el *arroz*, el *tomate*, el *azafrán* y el vino blanco, deje evaporar.
- Una vez evaporado el vino cubra con caldo bien caliente y tape la sartén durante 3 minutos, destape y deje cocinar a fuego medio.
- Cuando el caldo haya reducido una parte incorpore las vieyras con un cucharón de caldo y cocine durante 5 más
- Luego baje el fuego a mínimo, espolvoree con *perejil* picado y agregue la *manteca* fría, tape nuevamente la sartén y deje cocinar durante 2 minutos más.

Presentación

- Sirva una porción de la cazuela en un plato y acompañe con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cazuela-de-vieyras