

# 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

**Azúcar:** 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>