elGourmet

Vieiras a la Parmesana

Tiempo de preparación: 25 Min

Ingredientes

Mantequilla: 100 Gramos
Nuez Moscada: c/n
Pimienta: c/n
Salsa Inglesa: c/n
Vieiras con su concha: 12 Unidades
Queso Parmesano Rallado: 1 Taza
Perejil: 1 Cucharada
Sal: c/n
Limas: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Limpiar bien las vieiras y quitarlas del caparazón
- Lavar los caparazones y volver a colocar en ellos las vieiras.
- Rociar las vieiras con el *jugo* de ½ lima y unas chucharaditas de salsa inglesa.
- Por encima de las vieiras, colocar pequeños cubos de *mantequilla*, abundante queso parmesano y coronar con 1 cubito más de *mantequilla*.
- Regar con hojas de *perejil* picado, salpimentar y rallar nuez moscada encima de cada *vieira*.
- Poner las vieiras en una bandeja y llevar al horno a 180 ºC de 3 a 4 minutos, hasta que se doren y el queso se funda.
- Servir calientes sobre un colchón de sal gruesa y acompañadas de rodajas de lima.

- Puedes reemplazar el *perejil* picado por unos brotes de soja o *mostaza*, según tu preferencia.

Para convertir las vieiras a la parmesana en un platillo perfecto

acomp&aacute

- ñalas con una copa de un buen vino blanco.
- Haz más recetas tan deliciosas como ésta
- ¡No te pierdas el nuevo programa de "Sabor a Perú"!

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/vieiras-a-la-parmesana