

# Vieiras con Beicon, Mahonesa de Chalotas y Hojaldre

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Hojaldre:** 2 Láminas

**Huevo:** 1 unidad

### Mahonesa de chalotas

**Aceite suave:** 150 mililitros

**Chalota pequeña:** 1 unidad

**Huevo a temperatura ambiente:** 1 unidad

**Sal:** c/n

**Sal:** c/n

### Vieiras

**Aceite de oliva virgen extra:** c/n

**Cebollino:** c/n

**Lonchas finas de beicon:** 8 Unidades

**Sal y Pimienta:** c/n

**Vieiras medianas con su concha:** 8 Unidades

## Preparación de la Receta

### Vieiras

- Retirar el coral de las vieiras.
- Envolver la parte blanca en beicon.
- *Dorar* por ambos lados en una sartén con aceite.
- Reservar.
- En un vaso de batidora poner el *huevo*, el *aceite*, *sal* y la *chalota* ligeramente picada.
- Con una túrmix hacer la **mahonesa**.
- En la *concha* de la *vieira* poner una cucharada de *mahonesa* de *chalota*, y encima la *chalota* envuelta en beicon.
- Cortar 8 círculos de **hojaldre** del tamaño de las conchas, pincelar *huevo* batido en los bordes y poner encima ajustándolos bien y cortando el sobrante.

## Armado

- Pincelar con *huevo* por encima y hornear a 180°C hasta que esté bien dorado el *hojaldre*
- Espolvorear *cebollino* por encima

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/vieiras-con-beicon-mahonesa-de-chalotas-y-hojaldre>