

# Vieiras gratinadas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Vieiras con concha y coral:** 6 Unidades

**Camarones:** 50 g

**Queso rallado:** Cantidad necesaria

### Salsa blanca con puerro

**Manteca:** 40 g

**Puerro:** 1 Unidad

**Harina:** 40 grs.

**Leche:** Cantidad necesaria

**Aceite De Oliva:** 1 cda.

## Preparación de la Receta

- Pique los *camarones* y las *vieiras* y reserve las valvas de las últimas.

### Salsa blanca con puerro

- Pique el *puerro*.
- En una sartén con aceite de oliva rehogue el *puerro* y reserve.
- Prepare una salsa blanca en una *cacerola* con la *manteca* y la *harina* revolviendo hasta que se mezclen.
- Agregue la leche revolviendo hasta lograr una *crema* espesa.
- Añada el *puerro* y reserve.

### Armado

- Añada las *vieiras* y los *camarones* a la salsa blanca, caliente y mezcle bien.
- Coloque el relleno dentro de las valvas, espolvoree con queso rallado y gratine la superficie con soplete.

## Presentación

- Rellene un plato con sal gruesa y coloque encima las valvas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/vieiras-gratinadas-3>