Vieiras gratinadas de Merche en su valva



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Leche: 600 cc
Sal: A gusto
Vino Blanco: 80 cc
Queso Parmesano: 150 grs.
Manteca: 40 grs.
Puerro: 1/2 Unidad
Nuez Moscada: A gusto
Harina: 40 grs.
Ajo: 2 Dientes
Vieiras: 10 Unidades

Preparación de la Receta

- Las vieras tienen una parte plana y otra parte más curva
- Con la parte curva hacia arriba, buscamos la abertura que siempre se encuentra entre sus valvas
- Introducimos el cuchillo y hacemos un solo corte hacia atrás
- Vemos como la *vieira* se abre directamente
- Debemos quitarle el aparato digestivo y circulatorio, que es la falda que rodea el resto de los elementos
- Descartamos también las partes oscuras, que son sus desechos, y nos quedamos con el músculo, la carne blanca, sin dejar de rescatar el líquido que posee, que es muy sabroso (llamado agua de bivalvo)
- Reservamos el coral (de *color* anaranjado), que tiene un sabor riquísimo
- Limpiamos bien la carne blanca de algún resto que pudo quedarle adherido
- Picar el *puerro* y el *ajo* y ponerlo a transparentar con aceite de oliva y sal en una cazuela por espacio de 4 minutos.
- Picar las vieiras (en pedazos no muy pequeños) y cocinar brevemente sobre la verdura, una vez que esté burbujeando
- Rehogamos sumando algo de aceite de oliva
- Agregamos el vino blanco y dejamos evaporar
- Podemos añadir un poco de chiles molidos
- Agregamos la *manteca* y cuando se funda, sumamos la *harina*
- Cocinamos la *harina* ½ a 1 minuto, removiendo constantemente y agregamos la leche previamente hervida
- Así hacemos una salsa blanca sobre esta *vieira* y esta base de verduras

- Completamos con pimienta, sal y nuez moscada
- Cocinamos el conjunto por 3 o 4 minutos
- Finalmente, llenamos las valvas con esta preparación
- Dejar enfriar.
- Ponemos queso parmesano rallado encima (para gratinar) y metemos a horno a 180º hasta que estén doradas.
- Servir en un plato o fuente *bonito*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/vieiras-gratinadas-de-merche-en-su-valva