

# 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 vieiras 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 180° 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>