

# Vieiras rellenas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Fideos de arroz

**Morrón amarillo:** 1 Unidad

**Morrón colorado:** 1 Unidad

**Corales de vieiras reservados:**

**Vinagreta de curry:**

**Puerros:** 2 Unidades

**Fideos de arroz:** 200 g

**Aceite para freir:** Cantidad necesaria

**Morrón Verde:** 1 Unidad

**Zanahoria:** 1 Unidad

### Vieiras

**Sal:** A gusto

**Mantequilla de maní:** 1 cda.

**Cebolla de verdeo (la parte verde):** 1 Unidad

**Carne de cangrejo:** 250 g

**Pan Rallado:** Cantidad necesaria

**Aceite Vegetal:** 4 cdas.

**Vieiras:** 20 Unidades

**Salsa Tabasco:** Unas gotas

### Vinagreta de curry

**Curry:** 1 cdita.

**Vinagre Blanco:** 1 cda.

**Aceite Vegetal:** 75 cc

**Sal:** Una pizca

## Preparación de la Receta

### Vieiras

- Abra las vieiras, retire de sus valvas, lávelas bajo el agua corriente y separe el coral.
- Reserve los corales para la elaboración de los fideos de *arroz*.
- Pique groseramente la parte verde de la *cebolla* de verdeo.
- Procese la carne de *cangrejo* con la parte verde de la *cebolla* de verde, sal, salsa tabasco y la *mantequilla* de *maní* hasta obtener una pasta maleable.
- Tome una *vieira* y unte generosamente con la pasta y cubra con otra *vieira*.
- Repita hasta terminar con las vieiras y pase por pan rallado.
- En una sartén caliente con aceite dore las vieiras por ambas caras.

## Vinagreta de curry

- En una *cacerola* disponga el aceite, el *curry* y caliente ligeramente.
- Retire del fuego, agregue el *vinagre*, sal, mezcle y reserve.

## Fideos de arroz

- En una sartén con abundante aceite caliente fría un puñado de fideos de *arroz* y reserve para la decoración.
- Corte los vegetales en fina juliana y blanquee en abundante agua salada en ebullición con los fideos de *arroz* durante 2 minutos.
- Cuele y saltee en una sartén caliente con la vinagreta de *curry*.
- Incorpore los corales de *vieira* y saltee unos segundos más.

## Presentación

- En el centro de un plato disponga los fideos de *arroz* y alrededor las vieiras rellenas.
- Corone con los fideos de *arroz* fritos.

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