

## VIEIRAS AL GRATÍN



### INGREDIENTES PARA CUATRO PERSONAS

- 12 Vieiras.
- 1/4 de litro de vino blanco.
- Salsa de tomate.
- Pan rallado.
- 150 gr de mantequilla.
- 1 Cebolla.
- Sal.
- Pimienta.



### PREPARACIÓN

Lavar bien las vieiras y eliminar la cinta negruzca que tienen alrededor y la valva plana. Reservar la carne dentro de la otra valva.

Derretir la mantequilla en una cazuela y añadir la cebolla finamente picada.

Freír unos instantes.

Incorporar la carne de las vieiras, el vino blanco y ocho cucharadas de salsa de tomate. Cocer hasta reducir un poco y salpimentar.

Volver a colocar la vieira en su concha con un poco de la salsa. Espolvorear con pan rallado, introducir en el horno y gratinar hasta que se doren.