Vieiras al horno con gambas al champan

Cantidad: 4. personas

Ingredientes



- 9 vieiras
- 12 langostinos o gambas medianos
- 1 puerro
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 120 ml de vino blanco, cava o champagne
- 1 cucharadita de pimentón dulce

Sobre esta receta

Con esta receta veremos cómo hacer unas deliciosas vieiras al horno. Es un plato sencillo y rápido que está lleno de sabor en el que prepararemos unas vieiras en su punto, acompañadas de unos langostinos o gambas y una rica salsa, todo ello con un sabor increíble. Veremos paso a paso cómo se hace, con muchos trucos interesantes. Es un plato digno de cualquier celebración!!! Os invito a prepararlas y disfrutar de su agradable sabor.

Preparación

- Si las vieiras son congeladas se quitan del congelador 5 horas antes. Hacemos lo mismo con los langostinos o gambas si son congelados. Hay vieiras que vienen en su concha, para limpiarlas separamos la carne de la concha plana, limpiamos quitando el collarín que lleva alrededor de la carne y la tira de color negro, pues es donde está la arena. Se lavan bien y se dejan limpias en la concha honda, la «carne» y «el coral». El coral es una especie de péndulo rojo y blanco que tienen algunas vieiras, dependiendo de la época. Si vienen si concha lavamos quitando alguna zona que quedase del collarín, dejamos escurrir y reservamos. Limpiamos los langostinos quitándoles la cáscara, el hilo negro del lomo y reservamos las cabezas.
- Picamos en dados pequeños el puerro, la cebolla y los ajos. Ponemos al fuego una sartén con un pequeño chorro de aceite de oliva. Cuando esté caliente salteamos las vieras poco más de un minuto por cada lado, sólo para calentarlas. Antes las hemos secado bien. Pasado ese tiempo las retiramos y reservamos y añadimos los langostinos que también hemos secado bien y salteamos un minuto por cada lado. Retiramos y reservamos.

Vieiras al horno con gambas al champan

Salsa de vieira

• A continuación hacemos la salsa de vieira, para ello añadimos un buen chorro de aceite a la sartén y salteamos durante un par de minutos las cabezas de los langostinos, dándoles la vuelta y presionando para que suelten su jugo. Retiramos bien todas las cabezas y añadimos la cebolla, el ajo y el puerro, se cocinan a fuego mediano, del 1 al 10 en el 6, hasta que la cebolla quede transparente y blanda. Ponemos a precalentar el horno a 200º C ó 400º F. Cuando la cebolla está blanda añadimos el vino blanco, cocinamos un par de minutos hasta que se evapore y retiramos del fuego, añadimos una cucharadita el pimentón dulce, los langostinos picados (reservamos uno para cada ración como adorno) y removemos bien.

• Una vez lista la salsa se le reparte como base en unas cazuelas o en las propias conchas de las vieiras. Espolvoreamos un poco de pan rallado, colocamos las vieiras encima repartiéndolas entre las raciones que vamos a preparar y horneamos. Horneamos a 200º C durante unos 5 minutos con calor sólo arriba hasta que comience a dorarse, retiramos, servimos en la propia concha y... a disfrutar.

Sabías que

Las vieiras además se les conocen por «conchas de abanico», «veneras», «ostión del Norte», «cayo de hacha» o «pata de mula». En México parece ser que el nombre más conocido es «cayo de hacha» aunque tengo entendido que son diferentes especies: las vieiras son una, el ostión es otra y el cayo de hacha es otra diferente, por ello no puedo concretar mucho más sobre el tema.

Ingredientes

• 6 Vieiras

• Un chupito de vino blanco o brandy - 50 ml (opcional)

• Aceite de oliva

• 1 Cebolla, medio pimiento rojo

• Ajo y perejil

• Pimentón dulce

• Pan rallado

Preparación

1. Se limpian las vieiras, separando la carne de la concha plana, limpiamos quitando el collarín que lleva alrededor de la carne y la tira de color negro, pues es donde está la arena. Se lavan bien y se dejan limpias en la concha honda, la «carne» y «el coral». El coral es una especie de péndulo rojo y blanco que tienen algunas vieiras, dependiendo de la época. Lavamos, dejamos escurrir y reservamos.

2. Ponemos a precalentar el horno a 200º C ó 400º F y preparamos una salsa de vieira. Para ello ponemos al fuego una sartén con un chorro de aceite de oliva. Cuando esté caliente añadimos la cebolla, el ajo, el perejil y el pimiento rojo picados en tacos muy finos, se cocinan a fuego mediano, del 1 al 10 en el 6, hasta que la cebolla quede transparente y blanda. Cuando la cebolla está blanda añadimos el vino blanco, cocinamos un par de minutos hasta que se evapore y retiramos del fuego, añadimos una cucharadita el pimentón dulce y pan rallado mezclando bien. Echaremos el pan necesario para que absorba el líquido. Una vez lista la salsa se le echa por encima a las vieiras que hemos colocado sobre una fuente de hornear, se le espolvorea un

Vieiras al horno con gambas al champan

poco de pan rallado por encima y horneamos.

3. Horneamos a 200º C durante unos 10 - 12 minutos con calor sólo arriba, hasta que comience a dorarse, de este modo se cocinará la vieira. Retiramos, servimos en la propia concha y... a comer.

Sin gluten

• Si utilizamos pan rallado sin gluten, esta receta es apta para las personas que tienen intolerancia al gluten, ya que todos los ingredientes que utilizamos están libres de gluten.