

**Creador:** Monónimo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Caro

## Descripción:

## Ingredientes para 5 personas :

- 4 Cebollas
- 150 ml. de Albariño
- Pan rallado
- 5 lonchas de Jamón ibérico
- 1 cucharada de Tomate frito
- 10 Vieiras
- Aceite de oliva

## Preparación:

### Paso 1

Picamos la cebolla en juliana y sofreímos en una sartén, cuando la cebolla se ponga transparente añadir el jamón picadillo y cuando suelte jugo añadir el vino y el tomate y dejar que reduzca (unos 10 minutos a fuego medio). Retirar del fuego e introducir las vieiras. Por último poner el horno a 170° y colocar en la concha, la vieira con el sofrito, y rociar la superficie con el pan rallado. Gratinar con cuidado que no se queme...