

Creador: Eva Codina **Recetizador:** Ana Maria Mende



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Medio

El truco de esta receta:

Es mejor colocar las conchas ya en la bandeja del horno antes de verter la bechamel, para que no caiga. También podemos echar un poco de que

Descripción:

La concha de la vieira común (*Pecten jacobaeus*) o venera recibió de Lineo esa denominación taxonómica en 1758, en obsequio al símbolo del peregrino en el Camino de Santiago (España). Curiosamente la denominación taxonómica *Pecten jacobaeus* puesta por Lineo se corresponde con la venera endémica del Mediterráneo y no con la venera de mucho mayor tamaño propia de las costas gallegas, que recibe el nombre de *Pecten maximus*. Al ser típica de las costas de Galicia, los peregrinos la llevaban a sus lugares de origen como prueba de que habían llegado hasta el final del camino.

Ingredientes para 4 personas :

- 4 vieiras con concha.
- 150 gr. de gambas cocidas y peladas
- 1 lata de mejillones
- 1 cucharada de mantequilla.
- Harina.
- Leche.
- pizca de nuez moscada.
- pellizco de sal.

Preparación:

Paso 1

Si las vieiras no están limpias han de lavarse muy bien, quitándole la parte negra y dejándole la carne que se come (la parte blanca y roja) además de limpiar y cepillar bien las conchas. Sacamos la carne de la vieira y la picamos bien, al igual que las gambas cocidas y los mejillones. Colocamos este picadillo dentro de las conchas. A continuación vamos a preparar la bechamel. Para ello derretimos en un cazo la mantequilla a fuego lento, junto a un poco de sal y nuez moscada. Batimos con unas varillas, y cuando se haya derretido vamos echando harina, muy poco a poco y removiendo, hasta que la masa no se pegue a las paredes del cazo y sea compacta.

Entonces vamos añadiendo la leche, también muy poco a poco y sin dejar de remover con las varillas, hasta que tengamos el espesor que queremos. No os olvidéis que siempre se hace la bechamel a fuego lento. Vertemos un poco de bechamel en cada concha, por encima del picadillo, y las colocamos en la bandeja del horno a gratinar, a 150 grados. Estarán listas cuando la bechamel esté dorada.

Paso 2

Tienes las medidas de la bechamel en mi recetario como Salsa Bechamel