



Vieiras rellenas en hojaldre

TIEMPO DE PREPARACIÓN

90 minutos

COMENSALES

4

DIFICULTAD

Fácil

Elaboración

- 1 Descongelamos las vieiras y los langostinos en el frigorífico en un recipiente con rejilla y tapa.
- 2 Limpiamos los langostinos retirándoles las pieles y la cabeza. Reservamos la carne y sofreímos las pieles y cabezas en una cazuela con un chorrito de aceite de oliva.
- 3 Cocinamos 5 minutos removiendo de vez en cuando y añadimos el vino. Seguimos cocinando 5 minutos más hasta que se haya evaporado el alcohol. Añadimos abundante agua a la cazuela con las pieles, salamos ligeramente y cocemos durante unos 15 minutos. Colamos el caldo y lo reservamos.
- 4 Limpiamos la carne de los langostinos retirando su tripa. Para ello hacemos una incisión a lo largo del lomo y retiramos la víscera. Reservamos.
- 5 En una cazuela, calentamos un chorrito de aceite de oliva y añadimos los ajos, la cebolla y el puerro cortados, sin descongelar. Removemos para evitar que se queme. Cocinamos la verdura hasta que esté bien pochada.
- 6 Una vez que tenemos listas las verduras, añadimos las vieiras y los langostinos troceados y cocinamos durante 2 o 3 minutos.
- 7 Agregamos la harina y la cocinamos durante unos minutos. Incorporamos unos 250ml del caldo de langostinos y la leche y cocinamos durante 7-8 min. a fuego medio hasta que tengamos una crema ligera. Comprobamos el punto de sal.
- 8 Extendemos las planchas de hojaldre sobre un papel vegetal y las trabajamos con un rodillo. Con la concha de la vieira como plantilla, recortamos las tapas de las vieiras. Rellenamos las conchas con la crema, espolvoreamos con perejil picado y cubrimos con el hojaldre.
- 9 Pinchamos con un tenedor cada tapa de hojaldre y la pintamos con el huevo batido. Horneamos a 200° C durante unos 25 minutos.

Ingredientes

8 vieiras medianas

8 gambones argentinos

2 láminas de hojaldre

2 cdtas. de ajo troceado

200gr de cebolla picada

200gr de puerros

2 cdtas. de perejil troceado

100ml de vino blanco

40gr de harina

150ml de leche

1 huevo

Aceite de oliva virgen extra

Sal