

CÓMEME EN...

Vieiras a la parmesana



Receta de Nila Atienza Fanlo

Ingredientes:

- ★ 1 vieira por persona
- ★ Salsa inglesa
- ★ Zumo de lima
- ★ Sal y pimienta
- ★ Mantequilla
- ★ Queso parmesano rallado

Preparación:

Lavamos bien las vieiras sacándolas de la concha y lavamos también bien la concha.

Precalentamos el horno al grill.

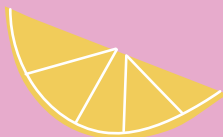
Hacemos una **mezcla** con el zumo de lima y la salsa inglesa.

Salpimentamos la vieira y ponemos una cucharada de la mezcla, añadimos un poco de mantequilla y la cubrimos con el parmesano rallado.

Lo **gratinamos** en el horno hasta que se dore.



¡Escanéame y descubre más recetas para cocinar pescado fresco!



ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE
COMERCIANTE DETALLISTAS DE
PESCADO DE ZARAGOZA



ASOCIACIÓN DE
MAYORISTAS DE PESCADO
DE ZARAGOZA



Zaragoza
AYUNTAMIENTO