

Vieiras gratinadas con rebozuelos

Tiempo de preparación



20 minutos

Tiempo de cocción



25 minutos

Personas



4

Dificultad



Precio



Ingredientes

300 g de "Rebozuelos" Honza

12 vieiras

75 g de mantequilla salada

20 ramitas de cebollino

10 ramitas de perejil

2 dientes de ajo

Pimienta

Preparación

- 1 Descongela ligeramente los rebozuelos sobre un papel absorbente.
- 2 Pela el diente de ajo y retira el germen. Lava y seca bien las hierbas. Pica el ajo con las hierbas y añade la mantequilla blanda y la pimienta. Mezcla para obtener una masa homogénea.
- 3 Precalienta el horno a 210 °C. Pon las vieiras en un plato y añade una avellana de mantequilla de hierbas. Hornea durante 10 minutos.
- 4 Mientras tanto, saltea las setas en una sartén a fuego medio. Cuando se acabe el agua, añade el resto de la mantequilla a las hierbas y hazlas dorar 5 minutos mezclando.
- 5 Sirve las vieiras con las chantarelas y degusta enseguida.