

VIEIRA GRATINADA CON GAMBAS E XAMÓN

INGREDIENTES (para 4 persoas)

100 gr de xamón curado
400 gr de gambas frescas
4 vieiras
50 gr pan relado
1 allo porro
Sal



PREPARACIÓN:

1. Lavamos ben as vieiras con auga para quitarlle as areas, limpamos a cuncha fonda e as reservamos.
2. Fervemos as gambas en auga e as deixamos arrefriar para limpalas e quitarlle a cáscara. Reservamos o caldo.
3. Picamos o allo porro e o engadimos a unha tixola con aceite quente para sofrítilo.
4. Engadímoslle ao anterior o xamón cortado en anaquiños, remexemos e 3 minutos despois engadimos as gambas peladas. Sofrítimos novamente 2 minutos máis. Podemos engadir a auga de cocer as gambas se o precisamos.
5. Colocamos nunha fonte de forno as cunchas das vieiras, engadimos a carne da vieira e botámoslle por riba a salsa feita co xamón e as gambas.
6. Cociñamos no forno durante 12 minutos a 200°C as vieiras, as sacamos e as servimos quentes.

Acompañadas dunha crema de cabaza serían unha comida saudable.

