

VIEIRA GRATINADA CON GAMBAS Y JAMÓN

INGREDIENTES (para 4 personas)

- 100 gr de jamón curado
- 400 gr de gambas frescas
- 4 vieiras
- 50 gr pan rallado
- 1 puerro
- Sal



PREPARACIÓN:

1. Lavamos bien las vieiras con agua para quitarle las arenas, limpiamos la concha y las reservamos.
2. Hervimos las gambas en agua y las dejamos enfriar para limpiarlas y quitarle la cáscara. Reservamos el caldo.
3. Picamos el puerro y lo añadimos a una sartén con aceite caliente para sofreír.
4. Le añadimos a lo anterior el jamón cortado en trocitos, removemos y 3 minutos después añadimos las gambas peladas. Sofreímos nuevamente 2 minutos más. Podemos añadir el agua de cocer las gambas si lo precisamos.
5. Colocamos en una fuente de horno las conchas de las vieiras, añadimos la carne de la vieira y le echamos por encima la salsa hecha con el jamón y las gambas.
6. Cocinamos en el horno durante 12 minutos a 200° C las vieiras, las sacamos y las servimos calientes.

Acompañadas de una crema de calabaza serían una comida saludable.

