



Vieiras Selladas al Sartén

Ingredientes:

- 1 Lb. Vieiras (Scallops)
- Sal de Mar
- Pimienta fresca molida
- 1 Cda. Aceite de oliva
- 2 Cdas. Mantequilla sin sal, cortada en pedazos pequeños
- 1 Diente de ajo
- 1 Cda. Vino blanco seco
- 2 Cdas. Cebollines picados

Procedimiento:

1. Corte el músculo de las vieiras y seque con un papel absorbente.
2. Sazone con sal y pimienta.
3. Caliente el aceite en un sartén antiadherente a fuego mediano-alto.
4. Cocine las vieiras hasta que se doren por un lado, de 2 a 3 minutos.
5. Voltee las vieiras y añada la mantequilla y ajo.
6. Cocine las vieiras por 3 minutos, mientras les echa la mantequilla por encima con una cuchara.
7. Añada el vino blanco, cocine por 10 segundos más.
8. Retire del fuego y sirva decorando con los cebollines por encima.