

## **VIEIRAS**

de mi amiga [Maite Verde Gomez](#)

### **Ingredientes**

2 cebollas  
vieiras 1 por persona  
1 bolsa adicional de cocos de vieira limpios  
2 guindillas de cayena  
3 langostinos o 6 gambas por persona  
tacos de jamón  
un bote de salsa de tomate casero  
pan rallado

### **Preparación**

Pochar las cebollas con las dos cayenas , que queden bien pochadas, a media cocción añadir los tacos de jamón bien pequeños, dar unas vueltas, que el jamón suelte su jugo sin dorarse, añadir las vieiras bien picadas en daditos, añadir los langostinos también en taquitos , añadir un bote de salsa de tomate casero y dejar cocer a fuego lento hasta que quede espeso.  
Rellenar las conchas cubrir con pan rallado y gratinar al gusto

fácil, rápido, no muy caro y riquísimo