

# RecetaKA

## VIEIRAS GRATINADAS CON CREMA HOLANDESA

### Ingredientes para 4 personas:

8 vieiras / 4 lonchas finas de tocino ibérico / 200 g de mantequilla / 3 huevos / 1 cucharadita de zumo de limón / 1 cucharada de vino blanco / aceite de oliva / sal gorda / pimienta negra / perejil



### Elaboración:

1. Abrir las vieiras. Separar la carne de las conchas. Retirar las partes grises y las telillas. Enjuagarlas y reservar.
2. Limpiar bien las 8 conchas hondas y reservarlas.
3. Calentar un poco de aceite en una sartén, salpimentar las vieiras (callos y coral) y cocinarlas unos minutos.
4. Colocar en cada concha un callo y un coral.
5. Cortar las lonchas de tocino por la mitad y colocar una lonchita encima de cada vieira. Colocarlas en una bandeja de horno cubierta de sal gorda
6. Para preparar la salsa holandesa: Derretir la mantequilla al baño María separando la grasa del suero. Separar la grasa del suero. Separar la yema de la clara del huevo, reservando las yemas. Colocar las yemas en un bol, añadir el vino y una pizca de sal. Montar la mezcla con la batidora de varillas eléctrica. Verter, poco a poco, la grasa de la mantequilla al bol (sin echar el suero) y seguir montando. Verter el zumo de limón y mezclar bien.
7. Cubrir las vieiras con la salsa holandesa y gratinarlas en el horno. Adornar con unas hojas de perejil.