



Vieiras a la plancha

Vieiras a la plancha

[Mas recetas Mariscos en http://www.recetasypostres.net/mariscos/3.php](http://www.recetasypostres.net/mariscos/3.php)

Ingredientes:

12 vieiras, perejil, 1 limón, aceite y sal al gusto.

Pasos a seguir:

- 1) Se abren las 12 vieiras en vivo.
- 2) Se exprime el limón y se pica el perejil bien fino.
- 3) Calentar una plancha untada de aceite, colocar sobre ella las vieiras y darles la vuelta cada poco tiempo.
- 4) A media cocción, se colocan 3 vieiras en la concha de una de ellas, otras 3 en la concha de una de ellas... y así con todas.
- 5) Se espolvorean con perejil, se rocían con unas gotas de aceite y de zumo de limón.
- 6) Espolvorear con un poco de sal y listo para servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/mariscos/vieiras-a-la-plancha-148.php>