



Vieiras al natural

Vieiras al natural

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

Ingredientes:

8 vieiras, vinagre, 1 cebolla, aceite de oliva y sal al gusto.

Pasos a seguir:

- 1) Se limpian y se abren las vieiras y se tira la tapa plana.
- 2) Se colocan en una fuente para horno.
- 3) Pelar y picar la cebolla.
- 4) Agregar, sobre las vieiras, la cebolla picada, un chorro de vinagre, un poco aceite y sal al gusto.
- 5) Se lleva la fuente al horno unos 15 minutos a temperatura baja.
- 6) Retirar del horno y listo para servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/mariscos/vieiras-al-natural-147.php>