

Coquilles Saint-Jacques

A receita de hoje é uma entrada maravilhosa, que impressiona até os convidados mais exigentes! É uma delícia e relativamente fácil de preparar. A maior dificuldade é achar vieiras! Este sofisticado e saboroso fruto do mar é encontrado em abundância na América do Norte e no Japão. Aqui no Brasil a maior parte que estão a venda vem do Chile! Não são frescas mas valem a pena!



Vamos a receita para 4 pessoas.

Ingredientes:

- 1/2 Kg de Vieiras
- 500 ml de vinho branco
- 2 cebolas roxas bem picadinhas
- 20 gr de pimenta branca em grãos
- 2 colheres de mostarda
- 500 ml de creme de leite fresco
- 1 fio de azeite

– Queijo ralado para gratinar.



Mode fazer:

Tempere as vieiras com sal e pimenta. Aqueça uma frigideira com um fio de azeite e grelhe as vieiras rapidamente dos dois lados, para que não ressequem e reserve.



Numa panela refogue a cebola, com o vinho branco, a mostarda e deixe reduzir pela metade, depois coloque o creme de leite e deixe reduzir mais um pouco. (Se precisar use um pouco de farinha de trigo ou amido de milho para engrossar).

Finalização: coloque as vieiras grelhadas, um pouco do creme até cobri-las e o queijo ralado e leve ao forno (já pré-aquecido) para gratinar nas próprias conchas (que fica super

charmoso) ou em ramequins de porcelana individuais.

Outra opção é fazer com camarões no lugar das vieiras! Também fica ótimo!

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: médio

CUSTO: \$\$\$