

Vieiras con vinagreta de gambas, lima y cava:

Ingredientes (para 4 personas):

- 4 vieiras
- 4 gambas rojas
- 50 mL de cava
- 1 cebolla picada
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal en escamas
- Cebollino
- 1 lima



Preparación:

- Inicialmente, doramos la cebolla picada en una sartén con aceite a fuego medio
- Cuando esté lista, colocamos la cebolla sobre la cáscara, ponemos encima el cuerpo de la vieira y regamos con unas gotas de cava. Salamos ligeramente y añadimos unas gotas de aceite
- Horneamos durante 3 minutos a 200°C
- Paralelamente, pelamos las gambas y las salteamos brevemente en una sartén; las picamos con ayuda de un cuchillo
- Mezclamos las gambas, el zumo y la ralladura de la lima con el cebollino picado, aceite de oliva y sal en escamas
- Aliñamos la vieira con la vinagreta y servimos