

Vieiras gratinadas con magimix

Vieiras gratinadas con magimix

10 min	10 min 40 min	10 min 40 min 50 min	10 min 40 min 50 min 1/10
10 min 40 min 50 min 1/10 12	10 min 40 min 50 min 1/10 12 1	10 min 40 min 50 min 1/10 12 1	15

10 min 40 min 50 min 1/10 12 11 15

16 vieiras
150g de vino blanco
120g de queso gruyère
100g de pan duro
100g de agua
50g de crema espesa
20g de harina
20g de mantequilla
4 conchas
Cebollino
Sal
Pimienta

Para disfrutar de este delicioso plato festivo preparado en el Thermomix TM31, TM5 o TM6 :

Â»

Coloque el pan en el vaso del Thermomix y ajuste 10 segundos a velocidad 5 para hacer pan rallado.

Â»

Reservar en un bol.

Â»

Añada el agua y el vino al vaso del Thermomix.

Â»

Coloque las vieiras en el cestillo de cocción y ajuste 20 minutos a temperatura varoma a velocidad 2.

Â»

Cuando suene la alarma, retire el cestillo y reserve las vieiras calientes.

Â»

Precaliente el horno a 200°C.

Â»

Añada la harina, la crema espesa, la sal, la pimienta y ajuste 10 minutos a 90°C a velocidad 4.

Â»

Agregue el cebollino picado y ajuste 10 segundos a velocidad 2.

Â»

Coloque las vieiras en las conchas y vierta la salsa encima.

Â»

Agregue queso gruyère, pan rallado y una nuez de mantequilla.

Vieiras gratinadas con magimix



Hornee durante 10 minutos.

Disfrútelo caliente. ¡ Qué delicia ! ;)