

# Vieira telero

## Vieira telero

### Vieira a la plancha con verduritas al jengibre y un gratinado de ajoaceite de miel

**Media:**

Your rating: None Average: 5 (4 votes)

Others

Close

A partir de productos de excepcional calidad, se exaltan sabores tradicionales con toques de modernidad y se alternan con sofisticadas especialidades como la vieira a la plancha con verduritas al jengibre y gratinado de ajoaceite de miel o el pulpito con parmentier de patata ahumada. En este caso presentamos la receta de la vieira telero, esperamos que os guste.

**Para:**

4

**Ingredientes:**

? 4 vieiras grandes

? Verdura variada: calabacín, puerro, y en menor medida, zanahoria, pimiento verde italiano y jengibre fresco (poco porque es muy poderoso)

? Ajoaceite

? Miel de azahar

? Cebollino fresco

**Elaboración:**

Cortar toda la verdura en juliana y saltear con poco aceite, dejándola al dente, y reservar. Mezclar el ajoaceite con la miel en una proporción aproximada de 20% miel y 80% de ajoaceite. En una sartén o plancha bien caliente, marcar los troncos de vieira dorándolos por fuera y dejándolos poco hechos en el centro.

**• Municipios:**[Ademuz](#) <sup>[1]</sup>

## Valora y comparte

Media:

Your rating: None Average: 5 (4 votes)

Others

[Close](#)

- [Top](#)
- [Back](#)

- [Política de cookies](#)
- [Aviso legal](#)
- [Contacto](#)
- [Sitemap](#)
- [Newsletter](#)

© Turisme Comunitat Valenciana, 2019. Todos los derechos reservados.