

## Vieiras con huevas

*Vieiras con huevas*



Número de porciones: 6 porciones

Utensilios: sartén

Ingredientes:

Vieiras 6 unidades

Bechamel 2,5 dl

Crema de marisco 1 dl

Mantequilla 100 gr

Huevas de trucha 50 gr

Sofreír las vieiras en mantequilla con una pizca de sal. Cubrir el fondo de la concha, con la mezcla de bechamel y crema de marisco, poner las vieiras en el centro y añadir las huevas.