

## Pinchos de vieiras

### Ingredientes para 4 personas

16 vieiras  
8 ramitas de romero  
4 tomates maduros  
2 cc de azúcar  
2 dientes de ajo, 1 cebolleta  
1 zanahoria, 6 avellanas  
6 c de aceite de oliva virgen extra  
2 c de brandy, sal y pimienta

**1-2** Limpie los tomates y escáldelos durante unos cuantos segundos. Pélelos y deseche las semillas; córtelos finos y condiméntelos con el azúcar y la sal. Póngalos en un cuenco y consérvelos en el congelador. Mientras, extraiga cuidadosamente los moluscos de sus conchas y retire el hilo negro que los envuelve; separe la parte roja (o coral) de la pulpa blanca y sazónelo todo en un plato con sal, pimienta, ajo cortado en rodajas y 4 c de aceite. Cubra el plato con film transparente y consérvelo en el frigorífico.





Escurra las vieiras y deseche el ajo. Divida las pulpas blancas de los corales rojos y átelos uno a uno con un poco de hilo. Raspe el extremo inferior de las ramitas de romero y córtelo en diagonal; ensarte los moluscos atados en las ramitas y resérvelos.

**3-4** Limpie la cebolleta y la zanahoria y córtelas muy finas junto con las avellanas,

previamente tostadas. Condimente el picadillo con 1 c de aceite. Pase los pinchos de vieiras por una sartén antiadherente bien caliente sin añadir otro tipo de grasa. Baje el fuego al cabo de un 1 min y riegue con el brandy; dé la vuelta a los pinchos para que se caramelicen. Sírvalos sobre los tomates helados, condimentados con el picadillo y un chorrito de aceite de oliva virgen extra.



# Boquerones rebozados al horno

(para 4 personas)

1/2 kg de boquerones  
200 g de pan rallado  
1 diente de ajo  
3 c de aceite de oliva virgen  
extra  
3 c de alcaparras  
menta  
orégano  
vinagre  
sal

Mezcle bien en un cuenco el pan rallado con una pizca de sal y un picadillo fino previamente preparado con el ajo, unas hojas de menta, orégano y las alcaparras.

Retire las espinas de los boquerones, lávelos, páselos por la mezcla que ha preparado antes y presiónelos con las manos para que se adhieran bien a la misma.

Coloque los boquerones en una cazuela, preferiblemente de barro, y rocíelos con aceite de oliva y vinagre.

Hornéelos a 180 °C durante unos 20 min, hasta que estén dorados. Rectifique de sal, si es necesario, y sívalos calientes o templados.