



## Vieiras a la plancha con mantequilla

### INGREDIENTES

- 500gr de Vieiras
- 2 cdas de Mantequilla
- 1 chorrito de Aceite de oliva
- ¼ taza de perejil picadito
- 4 Dientes de ajo picaditos
- 1 chorrito de vino blanco
- Sal y pimienta al gusto

### PREPARACIÓN

Seca las vieiras con un papel absorbente.

En un sartén a fuego medio agrega el aceite de oliva, la mantequilla y el ajo. Cocina por 5 minutos.

Agrega las vieiras hasta que doren.

Por último agrega un chorrito de vino blanco y termina con perejil.



@MagefesaVe



@MagefesaVenezuela



@MagefesaVe

[www.magefesa.com.ve](http://www.magefesa.com.ve)