



Carpaccio de vieiras

**Ingredientes:**

4 vieiras muy frescas, aceite de oliva virgen extra, cebollino y pimienta recién molida.

**Preparación:**

1 Limpiar las vieiras, despojarlas de la parte rosa y la concha. Meterlas en el congelador durante diez minutos para que la carne se endurezca ligeramente.

2 Cortar las vieiras en lonchas muy finas y disponerlas en un plato o fuente de servir.

3 Rociar con aceite de oliva y decorar con el cebollino y la pimienta recién molida (mejor si es de varios colores).