



La vieira **Número 2 del Boletín Informativo de** **la Asociación de Amigos del Camino de Santiago en Cartagena**

La vieira es el distintivo más conocido que identifica a todo peregrino camino de Santiago.

¿Por qué esta es la señal del peregrino a Santiago? Parece que proviene desde los siglos primeros, cuando los peregrinos llegaban a Santiago tomaban este molusco como sabroso y barato que era por su abundancia en estas tierras y luego se lo cosían en sus esclavinas para indicar que ya habían pasado por Compostela.

La vieira es muy común en los mares de Galicia y su hábitat son las zonas de la boca de los ríos. Prefieren a bancos de arena limpia y firme, pero a veces se pueden encontrar en zonas fangosas.

PREPARACIÓN: La forma de abrirlas y limpiarlas es como sigue: se sumergen en agua templada hasta que se vea que empiezan a abrirse las dos valvas. Con un cuchillo se despegan del todo y se abren. Se quita con cuidado el medallón de carne y se elimina el resto de adherencias.

El medallón de carne de la vieira se corta en rodajitas, las cuales las freiremos envueltas en harina de maíz o bien rebozadas en harina y huevo. El modo más común es ponerlo todo en la propia concha con cebolla picada, aceite, perejil y unas gotas de limón y luego hornearla a fuego mediano durante unos 15 minutos.