Almejas a la plancha con pesto de rúcula y ahumado de mejunje



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: 125 g
Rúcula: 1 Manojo pequeño
Almejas vivas: 3 Docena
Queso Parmesano: 150 grs.
Ajo: 3 Dientes

Mejunje

Vino Blanco: 100 cc
Agua: 50 cc
Ajo: 2 Dientes
Jugo de Limón: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Preparación con bivalvos

- Para conservar vivos a los bivalvos

- Debemos preparar agua salada con 20 gramos de sal por cada litro de agua
- Es conveniente cepillarlos y enjuagarlos, si vamos a trabajar con las valvas
- Antes de comenzar, conviene ir haciendo marchar las almejas
- En este caso, lo haremos a la **plancha**, aunque también puede ser a la parrilla.

Elaboración

- El mejunje lo iremos agregando a las almejas cuando empiecen a abrir
- Preparar el pesto de **rúcula** majando en el mortero el *ajo*, **rúcula**, aceite de oliva, sal y el queso parmesano.

- Majar en mortero también los ingredientes del mejunje hasta obtener un *jugo* con el *ajo* disuelto.

Cocción

- Calentar bien una *plancha* gruesa y poner las almejas, a medida que vayan abriendo
- Por efecto del calor seco, liberarán un juguito que se evaporará muy rápido
- Así se irán ahumando.
- Agregar el mejunje pintando encima y alrededor sobre la *plancha* para que los vapores las ahúmen y saboricen, apenas las almejas empiecen a abrir
- Volvemos a hacerlo cuando las almejas se han abierto completamente
- Si alguna no se abrió, nunca hay que abrirla a la fuerza
- Ponemos las almejas en un plato y les agregamos el pesto de *rúcula* encima, aunque no demasiado, ya que los sabores son suaves y no hay que taparlos
- Cuando un molusco se abre está en el punto exacto para ser comido y queremos preservar ese sabor

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/almejas-a-la-plancha-con-pesto-de-rucula-y-ahumado-de-mejunje