

# 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 Manojito 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 tapparlos
- 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>