Almejas al Cava



Tiempo de preparación: 15 Min

Ingredientes

Sal fina: c/n
Almejas: 500 Gramos
Cebolla blanca brunoise: 1/2 unidad
Guindilla: 1 cdta
Orégano fresco: c/n
Aceite De Oliva: 2 cdas
Botella de cava o vino espumoso: 1/2 unidad
Dientes de ajo laminados: 3 Unidades
Limón para su ralladura: 1 unidad
Tomillo fresco: c/n

Preparación de la Receta

- Purgar las almejas dejándolas durante 30 minutos en un bol grande con una cucharada de sal fina.
- En una *cacerola* mediana a fuego moderado rehogar con aceite de oliva la *cebolla* hasta que empiece a trasparentar
- Agregar una pizca de sal.
- Incorporar el *ajo* y la *guindilla* aplastada
- Si deseamos que no pique, removemos previamente las semillas
- Dejar unos minutos que se cocine, pero sin *dorar*.
- Agregar el cava y cocinar hasta que se evapore el alcohol.
- Colar y desechar el agua de las almejas
- Sumar las almejas a la preparación y tapar.
- Subir el fuego y esperar de 5 a 8 minutos a que las almejas se abran.
- Emplatar con *tomillo*, *orégano* fresco y ralladura de *limón*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/almejas-al-cava