

Almejas con alcauciles

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Alcauciles

Alcauciles: 6 Unidades

Sal: A gusto

Agua: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: 1 cda.

Bicarbonato De Sodio: 1 cdita.

Harina: 1 cda.

Jugo de Limón: 1/2 Unidad

Almejas

Agua: 1/2 Tazas

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Ajo: 2 Dientes

Perejil: A gusto

Harina: 1 cda.

Vino Blanco: 1 Taza

Almejas: 20 Unidades

Preparación de la Receta

Alcauciles

- Retire las hojas exteriores de **alcauciles** hasta llegar las hojas tiernas, redondee la base, recorte las puntas, abra al medio y retire la pelusa interna.
- En un bowl con agua mezcle la *harina*, el *jugo de limón* y sumerja los corazones de alcaucil no bien los limpia.
- En una *cacerola* con abundante agua salada en ebullición, una cucharada de aceite de oliva y el bicarbonato cocine los *alcauciles* hasta que estén tiernos.

Almejas

- Pique el *ajo* y el *perejil*
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore el *ajo*.
- Agregue la *harina* y revuelva unos segundos.
- Vierta el vino, el agua y deje reducir a la mitad de su volumen revolviendo de tanto en tanto.
- Incorpore las almejas y deje cocinar hasta que éstas se abran.
- Integre los *alcauciles* cocidos, el *perejil* y saltee unos segundos.

Presentación

- Sirva las almejas y los *alcauciles* en una plato y rocé con la salsa de cocción.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/almejas-con-alcauciles>