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