

Almejas con cuatro salsas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Almejas: 2 k

Salsa I

Leche: 200 cc

Pimienta Negra en grano: 1 cdita.

Sal y Pimienta: A gusto

Azafrán en hebras: A gusto

Ajo: 2 Dientes

Cilantro: 1 cda.

Yogurt Natural: 200 cc

Salsa II

Cebolla: 1 Unidad

Pimentón Ahumado: 1 cdita.

Pimienta verde en grano: ½ cdita.

Sal y Pimienta: A gusto

Pimienta roja en grano: ½ cdita.

Pimienta Negra en grano: ½ cdita.

Vino Blanco: 100 cc

Ajo: 2 Dientes

Tomates: 2 Unidades

Aceite De Oliva: 1 cda.

Salsa III

Leche: 50 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Crema de leche: 200 cc

Queso rallado: 50 g

Albahaca: 1 cda.

Zucchini: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 30 cc

Salsa IV

Vino Blanco: 200 cc

Comino: A gusto

Aceite De Oliva: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

CHOCLOS: 2 Unidades

Panceta ahumada: 100 g

Preparación de la Receta

- Disponga las almejas en una *cacerola*, tape y cocine a fuego suave hasta que abran.

Salsa I

- Pique el *ajo*.
- En una sartén caliente la leche con el *ajo*, el *azafrán*, la pimienta y el *cilantro*.
- Salpimente.
- Incorpore la cuarta parte de las almejas y el yogurt.

Salsa II

- Pique la *cebolla*.
- Corte el *tomate* en cubos.
- En una sartén caliente con aceite de oliva rehogue la *cebolla* y el *ajo*.
- Incorpore el *tomate* y el vino.
- Condimente con las pimientos y el *pimentón* ahumado.
- Salpimente.
- Incorpore la cuarta parte de las almejas.

Salsa III

- Corte el *zucchini* en rodajas finas.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee el *zucchini*.
- Agregue la *crema*, la leche y cocine a fuego bajo durante 5 minutos
- Aromatice con la *albahaca* y el queso rallado.
- Salpimente
- Incorpore la cuarta parte de las almejas.

Salsa IV

- Pique la *panceta* groseramente.
- Ralle los choclos.
- En una sartén caliente con aceite de oliva rehogue la *panceta*.
- Incorpore el *choclo* rallado, el vino y deje evaporar.
- Condimente con *comino*
- Salpimente.
- Incorpore la cuarta parte de las almejas.

Presentación

- Sirva en fuentes separadas.

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