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
Pimentòn 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 pimientas 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