

Almejas de Concha Fina Rellenas y Gratinadas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite de oliva virgen extra: c/n

Brandy: 50 mililitros

Chalota: 50 Gramos

Mantequilla: 20 Gramos

Puerro: 100 Gramos

Tomate triturado: 30 Gramos

Almejas de concha fina grandes: 12 Unidades

Cebollino picado: c/n

Diente de ajo: 1 unidad

Pan Rallado: 150 Gramos

Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- En una olla cocinar al vapor las almejas durante 4 minutos
- No hace falta incorporar agua, pero la olla debe tener tapa para concentrar al máximo el vapor.
- Picar muy finamente la *chalota*, el *ajo* y el *puerro*.
- Los pochamos en el aceite.
- Incorporar el *tomate*, reducir su agua y finalmente añadir el brandy para flambear.
- Incorporar picada la carne de las almejas.
- Mezclar y cuando quede una mezcla sin exceso de líquido *sazonar* y rellenar las almejas
- Poner un poco de *mantequilla* y pan rallado, las disponemos sobre una bandeja con sal gruesa para que no se muevan y gratinamos hasta que la superficie esté dorada a 200°C aproximadamente 10 minutos

Armado

- Podemos servir las sobre una base de sal gorda para que no bailen en el plato, y decorar con *cebollino* picado

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/almejas-de-concha-fina-rellenas-y-gratinadas>