

País Vasco

Tiempo



25'

Raciones



4

Alérgenos



Moluscos



Sulfitos



Pescado



Cereales
con gluten

Alternativas



Sin gluten

Almejas en salsa verde

Ingredientes

- 500 gramos de almejas
- 2 ajos
- 1 cebolla
- 1 vaso de vino blanco
- Caldo de pescado
- 1 manojo de perejil fresco
- 1 cucharada de harina
- Aceite de oliva virgen extra

Las tres variedades de almejas más comunes son las finas, las babosas y las de vivero.

Tradicionalmente las almejas de tamaño más pequeño se tomaban con la salsa verde, típico condimento de la cocina vasca para pescados, moluscos y crustáceos

Elaboración

1. Picar la cebolla y los ajos, pochar en aceite con una pizca de sal, durante unos 15 minutos.
2. Agregar la cucharada de harina y cocinar durante unos 3 a 5 minutos. Añadir el vino blanco y cocinar hasta que se evapore el alcohol; deje de oler a vino.
3. Agregar el caldo de pescado y rectificar de sal si es necesario. Cocinar unos 10 minutos a fuego lento, removiendo de vez en cuando para espesar un poco la salsa.
4. Pasar la salsa a un vaso de batidora y triturar con un puñado abundante de perejil fresco.
5. Volver a incorporar la salsa a la sartén y verter las almejas. Tapar y cocinar hasta que las almejas se abran.
6. Aderezar con más perejil fresco picado.

Aparte de las almejas en salsa verde también es muy típico del País Vasco la salsa marinera que se elabora de manera bastante similar que la verde

Alternativas

Para una versión sin gluten solo habrá que utilizar una harina que no contenga gluten como la de arroz.