

## País Vasco

Tempo



25'


Racións



4

Alérxenos


 Moluscos

 Sulfitos

 Peixe

 Cereais  
con glute

Alternativas

 Sen glute

# Ameixas en salsa verde

## Ingredientes

1 cebola

2 allos

Sal

Aceite de oliva virxe extra

1 cullerada de fariña

1 vaso de viño branco

Caldo de peixe

1 presa de perexil fresco

½ kg de ameixas

Algunhas das variedades de ameixa máis comúns son a fina, a babosa e a de viveiro.

*Tradicionalmente, as ameixas máis pequenas eran as que se preparaban así, en salsa verde*

## Elaboración

1. Picamos a cebola e mais os allos, engadímoslles un chisco de sal e fritímolos no aceite de oliva, nunha tixola con pouco lume, durante uns 15 minutos.
2. Agregamos a cullerada de fariña e seguimos cociñando durante 3-5 minutos máis. Logo, vertemos o viño branco e cociñamos ata que o alcohol se evapore.
3. Unha vez evaporado, vertemos o caldo de peixe e rectificamos de sal, se for necesario. Cociñamos aínda durante outros 10 minutos, tamén con pouco lume, remexendo de cando en cando. O obxectivo é que a salsa engorde.
4. Transcorrido o tempo, pasamos a salsa a un vaso batedor e triturámola xunto cunha boa presa de perexil fresco.
5. Incorporámolo á tixola, engadímoslle as ameixas, pomos a tapa e cociñamos agora ata que abran.
6. Retirámolo do lume, aderezámolo con algo máis de perexil fresco picado e servimos.

*Á parte de en salsa verde, tamén é costume no País Vasco preparar as ameixas nunha salsa mariñeira*

## Alternativas

Para elaborarmos a versión sen glute, nada máis que temos que empregar unha fariña que non o conteña, como é o caso da de arroz.