

País Basc

Tiempo



25'

Racions



4

Al·lèrgens



Mol·luscs



Sulfit



Peix



Cereals
amb gluten

Alternatives



Sense
gluten

Cloïsses a la salsa verda

Ingredients

500 grams de cloïsses

2 alls

1 ceba

1 got de vi blanc

Brou de peix

1 manat de julivert fresc

1 cullerada de farina

Oli d'oliva verge extra

Les tres varietats de cloïsses més comunes són les fines, les llimac i les de viver.

Tradicionalment, les cloïsses de mida més petita es prenen amb la salsa verda, típic condiment de la cuina basca per a peixos, mol·luscs i crustacis

Elaboració

1. Piqueu la ceba i els alls, poseu-los en oli amb un pessic de sal, durant uns 15 minuts.
2. Afegir la cullerada de farina i cuinar durant de 3 a 5 minuts. Afegiu-hi el vi blanc i cuineu-ho fins que s'evapori l'alcohol i aquest deixi de fer olor de vi.
3. Afegir el brou de peix i rectificar de sal, si s'escau. Cuinar uns 10 minuts a foc lent, remenant de tant en tant per espessir una mica la salsa.
4. Passar la salsa a un got de batedora i triturar amb un grapat abundant de julivert fresc.
5. Torneu a incorporar la salsa a la paella i aboqueu-hi les cloïsses. Tapar i cuinar fins que les cloïsses s'obrin.
6. Amanir amb més julivert fresc picat.

A banda de les cloïsses en salsa verda també és molt típic del País Basc la salsa marinera que s'elabora de manera força similar a la verda

Alternatives

Per a una versió sense gluten només caldrà fer servir una farina que no contingui gluten com la d'arròs.