

ALMEJAS SALTEADAS CON LIMÓN

3 raciones

20 min

Fácil

Invierno · Otoño · Primavera

Pescado blanco



Información nutricional

Valores por ración

Energía

147 kcal

Grasas

8 g

Fibra

1 g

Proteínas

19 g

Carbohidratos

2 g

Sal

0.2 g

Ingredientes


- 500 g de almejas
- 120 g de limón
- 100 g de agua
- 20 g de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo
- 1 hoja de laurel
- 1 ramita de perejil
- Sal
- Vinagre

Preparación paso a paso

TRADICIONAL

- 1** Pon las almejas en remojo con agua, sal y un chorro de vinagre durante 30-60 minutos y enjuágalas bien.
- 2** Calienta el aceite en una sartén y añade el ajo picado y el perejil; dora sin que se queme.
- 3** Incorpora las almejas escurridas y muévelas para que todas tomen calor.
- 4** Añade la hoja de laurel, el zumo del limón y el agua; tapa y cocina a fuego medio unos 10 minutos, hasta que se abran.
- 5** Sirve y espolvorea con perejil picado.

THERMOMIX

- 1** Pon las almejas en remojo con agua, sal y un chorro de vinagre durante 30-60 minutos y enjuágalas bien; colócalas en el cestillo.
- 2** Pica los ajos. **4 seg / vel 4**
- 3** Baja los restos y sofríe con el aceite. **4 min / Varoma / vel **
- 4** Añade el agua, el zumo de limón y el laurel; coloca el cestillo con las almejas y cocina. **14 min / 100 °C / vel 4**
- 5** Vuelca las almejas en una sartén.
- 6** Añade el perejil a la jarra y mezcla la salsa. **2 min / 100 °C / vel 5**
- 7** Vierte la salsa sobre las almejas y da un hervor para que terminen de abrirse.

Consejos

- Respeta el remojo con sal y un chorro de vinagre para que las almejas suelten la arenilla antes de cocinarlas.
- Si quieres un extra de frescor, termina con más perejil picado justo al servir.