



Receta: Restaurante Piñeiro

## 32 Almejas a la sartén

**Ingredientes:** para 4 personas

- ½ kg de almejas
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 1 punta de cayena
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharada sopera de vinagre de sidra
- perejil picado toscamente

**Dificultad:** baja



**Precio:** medio



**Tiempo preparación:**  
20 minutos



**Menú para Celíacos:**  
apto

# 32 Almejas a la sartén

## Modo de elaboración

Lavamos en abundante agua las almejas, de forma que se eliminen las impurezas y posibles restos de arena que pudieran contener. Comprobamos siempre que las almejas que compremos sean de calidad para evitar posibles intoxicaciones alimenticias. Escurrirlas una vez limpias y secarlas. En una sartén en la que quepan holgadamente todas las almejas, añadimos la cayena y los ajos laminados y sin que de tiempo a que se quemen, volcar las almejas, dando unas vueltas enérgicamente. Saltear las almejas a fuego muy vivo y rápidamente. Retiramos del fuego a una bandeja caliente las que se abren por acción del calor. En el momento que estén todas en la bandeja añadir el vinagre de sidra y dejar reducir unos instantes al fuego, para eliminar el sabor fuerte y ácido del vinagre. Fuera del fuego, añadimos el perejil picado y damos unas vueltas, para que el refrito quede ligado. Rectificamos de sal si es necesario y volcamos delicadamente sobre las almejas aún calientes. Si no disponemos de una sartén o cazuela lo suficientemente grande, hacemos las almejas en varias veces.



## Sugerencias del cocinero

**Restaurante Piñeiro:** Es muy importante lavarlas muy bien ya que si queda algún resto de arena es desagradable.



## Sugerencias del pescadero

Su temporada óptima de consumo es de septiembre a abril. Siempre vivas y con etiqueta de registro sanitario.

## Valores nutricionales de la Almeja

Proteínas (g/100 g)	Grasas (g/100 g)	Calorías (Kcal/100 g)
11,75	1,10	64,67



Todo el sabor de  
*Galicia* en nuestros  
viveros



**VIVERO · COCEDERO:**  
Tel. 947 271 426  
Antonio Cabezon, 2

**RESTAURANTE:**  
Tel. 947 272 153  
Morco, 6

**TELEMARISCO:**  
Tel. 947 257 952  
Antonio Cabezon, 2