COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Almejas en salsa verde sencillas y rápidas

Receta para 2 raciones

Preparación: 5 min
Total: 20 min
Dificultad: Fácil

INGREDIENTES

- [ ] 800 gramos Almejas congeladas
- [ ] 1 diente Ajo
- [ ] 3 cdtas Maizena
- [ ] 4 cdas Aceite de oliva virgen extra
- [ ] 6 ramas Perejil fresco

PREPARACIÓN

1. Sacamos las almejas del congelador en el momento en que empezamos la receta. Las lavamos bien y las escurrimos.

2. Ponemos un cazo al fuego y añadimos unas 4 cdas de AOVE a fuego medio.

3. Mientras, picamos el ajo a trozos pequeños. También picamos el perjil fresco bien pequeñito.

4. Ponemos el ajo y el perejil al AOVE y dejamos que se dore un poquito.

5. Añadimos las 3 cucharaditas de maizena y mezclamos enérgicamente hasta que la maizena se integre bien.

6. Dejamos cocinar hasta que comience a espesar un poco sin dejar de remover.

7. Ya es momento de añadir las almejas, removemos bien con la salsa verde y tapamos el cazo durante 5 minutos a una temperatura no muy alta. Durante este tiempo, las almejas se abrirán del todo y soltaran su agua que ayudará a hacer la salsa.

---

8. Pasados 5 minutos, removemos las almejas y dejamos reposar unos 3 minutos más con el cazo tapado.

---

9. Ahora ya miramos la salsa. Si todavía esta algo líquida, disolvemos 1 cucharadita de maizena en un poquito de agua fría y removemos bien. Tapamos el cazo durante 2-3 minutitos más.

---

10. Removemos las almejas de nuevo y ya las tendremos listas! ¡Qué aproveche!