

Almejas con picada en salsa marinera:

Ingredientes:

- 250g de almejas
- 6 unidades de gamba roja
- 1 cebolla y 1 ajo
- 2 cucharadas de brandy (opcional)
- 1 cucharada de harina
- Aceite de oliva, sal, pimienta molida, tomillo fresco, perejil, 1 trocito de piel de naranja seca
- 100mL de caldo de pescado o agua



Preparación:

- Lavad bien las gambas, peladlas y reservad las cabezas y las cáscaras para la salsa,y los corales para la picada
- Para la salsa: calentad el aceite en una cazuela. Poned las cabezas y pieles y dejadlo dorar removiendo. Añadir el ajo y la cebolla troceados y sofreir 5 min. aprox. Incorporar el brandy y flameadlo. Añadid harina y dejadla sofreír 2 min. aprox. removiendo
- Mojadlo con el caldo o agua y dejadlo cocer a fuego suave 10 min. y en los últimos minutos de cocción añadir la picada (perejil, naranja y corales). Rectificar la salsa de sal y pimienta. Colar
- En la salsa que hemos obtenido abrir las almejas y añadir la gambas peladas en el último minuto