



Almejas de la abuela

Ingredientes para 4 personas:

1 malla de almejas gallegas

4 trozos de rape

400 gr de gambones o langostinos

100 gr de recortes de jamón ibérico

1 diente de ajo

1 cebolla

50 ml de vino blanco

1 cucharadita de pimentón de la Vera
agridulce

2 cucharadas de tomate frito casero

1 hoja de laurel

sal y AOVE (aceite de oliva virgen extra)

Preparación:

Colocamos las almejas en una ensaladera y cubrimos con agua, añadimos abundante sal y dejamos que suelten la arenilla que puedan tener durante un par de horas.

Pelamos los langostinos y sacamos trocitos de bocado del rape. Reservamos.

En una cazuela amplia añadimos un par de cucharadas de AOVE y comenzamos a freír el ajo troceado. A continuación, añadimos la cebolla cortada en "brunoise", es decir, en daditos muy pequeños. Cuando la tengamos lista, agregamos el pimentón y rehogamos medio minuto, incorporando rápidamente el tomate frito casero y el jamón ibérico.

Vertemos el vino blanco y cocinamos durante 5 minutos para que se evapore el alcohol.

Agregamos el rape, los langostinos, las almejas y el laurel. Damos un punto de sal, tapamos y dejamos cocinar durante 5 minutos, hasta que se abran las almejas.

[Con las zarpas en la masa](#)

