

Berberechos al vapor.



Buenos días...hoy tocan unos berberechos al vapor con Albariño. No he podido resistirme a la tentación de comprarlos. Los veo ya diariamente en los mercados.

Este plato es muy sencillo y a la vez rico, rico...para el disfrute de toda la familia. Los niños se los comerán como pipas.

Lo primero es comprar unos berberechos muy frescos, que sus conchas estén bien cerradas y asegurarnos de limpiarlos bien, ya que suelen llevar arena .



berberechos

Yo he cogido una malla que pesaba 500 gr y me ha dado para preparar unos berberechos al vapor y otra receta que os contaré próximamente.

Para limpiarlos bien , primero los enjuagamos bien en agua fría y después los vamos a tener en agua con sal para que vayan soltando la arenilla. Los míos estaban muy sucios , así que los he tenido en agua con sal 4 horas y he ido cambiándola cada hora. Terminaremos escurriéndolos bien en agua fría y ya estarán listos para cocinar.



Si os fijáis bien en la foto , se ve al fondo la arenilla que van soltando.

Ya limpios procedemos a su preparación.

Ingredientes :

- 500 gr de berberechos frescos.
- un trozo de corteza de limón.
- un chorrito de Albariño. Si no se dispone podemos utilizar vino blanco.
- una pizca de sal.
- un hilo de aove.
- una hoja pequeña de laurel.

Preparación:

Paso 1:

En una cacerola ponemos los berberechos ya limpios , la corteza de limón , el albariño , sal y el hilo de aceite de oliva.

Cubriremos con medio dedo de agua nada más .



Paso 2:

Con todo en crudo , pondremos a cocer a fuego mas bien vivo y tapados. Iremos moviendo la cazuela para que se hagan de manera uniforme y estarán listos cuando se abran.

Esta operación suele durar unos 5 minutos, pero hay que tener cuidado de que no se hagan demasiado, sino quedarán secos.

Y a disfrutar!!

