

Zamburiñas a la plancha



Ingredientes:

Ingredientes por ración:

- 10 zamburiñas congeladas de PuertoFish.
- Sal en escamas.
- Aceite de oliva virgen extra.

Para la salsa:

- Aceite de oliva virgen extra.
- Ajo.
- Vino blanco o vinagre de vino.

Preparación:

Vamos a empezar la receta por la salsa. Lo primero que hacemos es picar el ajo muy menudo, en una sartén calentamos un chorretón de aceite de oliva virgen extra y ponemos el ajo, removemos hasta que esté dorado. Posteriormente añadimos medio vaso de vino blanco y dejamos cocer para que se evapore el alcohol. Retiramos del fuego y reservamos.

TRUCO: Si no tenéis vino blanco podéis poner un chorretón de vinagre, la mitad que de vino ya que es más fuerte de sabor.

El siguiente paso es limpiar las zamburiñas descongeladas, una vez las tengamos limpias las secaremos con un trapo y revisaremos por si quedara algún resto de la tripa para retirarlo.

Zamburiñas a la plancha

Ponemos una sartén al fuego y calentamos, colocamos las zamburiñas.

TRUCO: La primera vez que las pongamos en la sartén, haremos que la concha toque el fondo para que se caliente uniformemente.

Cuando empiecen a estar calientes las voltearemos para marcarlas por el lado de la carne, es conveniente no dejarlas mucho tiempo para que no se resequen. Volvemos a darles la vuelta.

Cogemos la salsa que teníamos reservada y echamos por encima de las zamburiñas procurando que todas tengan un poco de ajo, salteamos y retiramos del fuego. Con la salsa que nos haya quedado en la sartén, la reducimos un poco a fuego medio y la echamos por encima de las zamburiñas.

Esta estupenda receta de zamburiñas no necesita muchas florituras para ser servida, tan solo una fuente donde acomodarlas Y listo.

Ahora solo faltan las ganas de probar este delicioso plato y que visitéis el Restaurante Las Brisas Pravianas.

<http://www.puertofish.es/zamburinas-a-la-plancha/>