

Recetas
que siempre
salen bien



Tapas marineras

Ideas sabrosas para cenas de picoteo



ALMEJAS A LA MARINERA

INGREDIENTES

4 | 20 MIN

- ½ kg de almejas
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- Pimentón dulce o picante
- 1 cucharada de harina
- 1 vaso de vino blanco
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- Perejil
- Albahaca
- 1 hoja de laurel
- Sal

Deja las almejas en remojo con agua fría y una cucharada de sal en la nevera al menos dos horas antes para que suelten la arena que suelen llevar. Cambia el agua cada media hora.

Lava el perejil y la albahaca, sécalos y pícalos finos. Pela la cebolla y los ajos y pícalos también; calienta el aceite en una sartén y sofríe ambos 4 o 5 minutos. Espolvorea con una pizca de pimentón y con la harina, removiendo bien para evitar grumos, y tuesta un minuto.

Incorpora el vino, el laurel, las hierbas y las almejas enjuagadas y escurridas. Cuece todo junto hasta que las almejas se abran y desecha las que sigan cerradas. Ajusta de sal, retira el laurel, espolvorea con el perejil y la albahaca y sírvelas con el sofrito.



Buena idea. Para asegurarte de que no tienen nada de arena, ábrelas al vapor y tápalas con un paño húmedo; luego, añádelas a la salsa y dales un calentón.





MEJILLONES EN SALSA CON JAMÓN IBÉRICO

INGREDIENTES

8 | 35 MIN

- 1 ½ kg de mejillones
- 2 cebollas
- 100 ml de vino blanco
- 150 g de virutas de jamón ibérico
- 1 ramita de perejil
- Aceite de oliva

Trocea el jamón en virutas. Lava, seca y pica la rama de perejil. Pela y lava las cebollas y pícalas finamente; rehógalas en una sartén con tres cucharadas de aceite a fuego lento durante diez minutos. Vierte el vino, sube el fuego y deja reducir unos instantes. Retira y agrega las virutas de jamón y el perejil picado.

Limpia las valvas de los mejillones, corta las barbas con unas tijeras, lávalos y cuécelos al vapor con un poco de agua 3 o 4 minutos, removiendo varias veces. Escúrrelos y retira las valvas vacías.

Reparte el picadillo de cebolla y jamón ibérico con sus jugos de cocción sobre los mejillones y sirve enseguida para que no se enfríen.



**UNA BUENA
SUGERENCIA**

EN VEZ DE VINO
BLANCO SE PUEDE
AÑADIR SIDRA,
VINAGRE DE
MANZANA O CAVA





PULPO A LA GALLEGA CON GUINDILLA

INGREDIENTES

4 | 80 MIN

- 1 kg de pulpo
- 3 patatas
- 1 hoja de laurel
- 2 dientes de ajo
- 1 guindilla pequeña
- 1 cucharadita de pimentón de la Vera
- Aceite de oliva
- Sal gruesa



Congela el pulpo durante 48 horas. Descongélalo la noche antes en la parte menos fría de la nevera, límpialo y lávalo bien. Lleva a ebullición abundante agua con sal y el laurel lavado. Sujeta el pulpo por la cabeza, sumérgelo y retíralo. Repite esta operación dos veces más para evitar que quede duro. A continuación, introdúcelo en la cazuela y cuécelo 45 minutos o hasta que esté tierno. Deja que se temple en el agua, sácalo y ponlo a escurrir.

Lava las patatas y cuécelas en el agua de cocer el pulpo 35 o 40 minutos. Escúrrelas, déjalas templar, pélalas y córtalas en rodajas gruesas.

Pela los ajos y córtalos en láminas. Trocea la guindilla. Dora ambos en una sartén con dos cucharadas de aceite. Añade el pulpo cortado en rodajas y rehógalo unos instantes. Repártelo en platos de ración sobre las patatas, espolvorea con pimentón y sal, y sirve enseguida.



Truco. Prepara el refrito de ajos y guindilla aparte y viértelo sobre el pulpo y las patatas en el último momento, antes de servir.



TEMPURA DE CALAMARES CON MOJO ROJO

INGREDIENTES

II 4 I ⌚ 50 MIN

- 5 calamares grandes
- Harina
- 1 yema de huevo
- Aceite de oliva

PARA EL MOJO:

- 4 dientes de ajo
- 1 pimiento rojo seco
- 1/3 de pimiento rojo
- 100 ml de aceite de oliva
- 100 ml de vinagre
- Pimentón
- Cominos
- Sal



Pon el pimiento seco en remojo hasta que se hidrate. Raspa la pulpa y machácala con una cucharadita de cominos, otra de pimentón, el pimiento rojo picado, los ajos pelados y picados y una pizca de sal. Sigue majando mientras añades el aceite en un hilo y, luego, el vinagre y un poco de agua, hasta conseguir una salsa ligada. Reserva.

Limpia y lava los calamares. Corta el cuerpo en aros y trocea las patas. Bate la yema con una taza de agua muy fría. Añade una taza de harina de golpe y remueve ligeramente con las varillas, de forma que queden algunos grumos.

Reboza los calamares primero con harina para que absorba la humedad y, luego, con la masa de tempura. Fríelos por tandas en abundante aceite caliente, déjalos escurrir sobre papel de cocina y sírvelos con el mojo.

**ENHARINAR LOS
CALAMARES**

ANTES DE PASARLOS
POR LA TEMPURA
ES CLAVE PARA QUE,
AL FRÉIRLOS, QUEDEN
MUY LIGEROS



BUÑUELOS PICANTES DE MERLUZA

INGREDIENTES

II 4 I ⌚ 35 MIN

- 3 filetes de merluza
- 2 huevos
- 1 cebolleta
- 180 g de harina
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 1 hoja de laurel
- 1 diente de ajo
- Pimienta
- 1 ramita de perejil
- Sal
- 1 cucharadita de pimentón picante
- Aceite de oliva



Lava la merluza y el laurel y ponlos a cocer 2 minutos en una cazuela con un vaso de agua salada hirviendo. Escurre y desmenuza el pescado.

Casca los huevos en un bol, bátelos y añade la merluza. Pela y pica la cebolleta y el ajo. Lava el perejil y pícalo.

Forma un volcán con la harina y la levadura y vierte agua muy fría en el centro. Mezcla y amasa hasta que obtengas una pasta semilíquida y homogénea. Añade la preparación de pescado y mezcla bien. Incorpora la cebolleta, el ajo, el perejil y el pimentón, salpimenta y remueve hasta que todo quede integrado.

Calienta abundante aceite en una sartén y ve añadiendo cucharadas de la mezcla y friéndolas por tandas, hasta que se doren por ambos lados. Escurre los buñuelos sobre papel absorbente y sírvelos enseguida para que no se enfríen.

**SÍRVELO
CON UNA SALSA**

QUE SUAVICE EL
PICANTE, POR
EJEMPLO, DE YOGUR
CON CILANTRO
Y CURRY O UN
CHUTNEY

