

Receta de Zamburiñas en Salsa de Tomate

08 Mayo 2018



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta que podéis hacer para alguna celebración especial o simplemente para daros el capricho de degustar este rico marisco parecido a las Vieiras pero de menor tamaño y con un sabor y textura de mayor calidad, espero que os gusten estas **Zamburiñas en Salsa de Tomate**.

Ingredientes

- Zamburiñas (12 o más según comensales) (pueden ser congeladas)
- Tomate triturado (300ml)
- Puerro (uno)
- Ajos (uno o dos dientes)
- Guindilla (una opcional)
- Jengibre (un trocito)
- Perejil picado (unas ramitas)
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Poner las zamburiñas en agua fría con sal durante al menos una hora, para que se les vaya la arena
2. En una cacerola con un poquito de aceite de oliva, poner a pochar el puerro y los ajos picaditos muy finos
3. Cuando esté bien pochado, añadir el tomate triturado y la guindilla, dejar unos 10/12 minutos que se haga
4. Pelar el trozo de jengibre y picarlo muy finito, añadirlo a la salsa de tomate y puerro, dejar que se haga otros cinco o seis minutos, probar y rectificar la sal
5. Poner las zamburiñas bien limpias sobre la salsa formando varias capas
6. Dejar que se cocinen 4/5 minutos para que la carne de las zamburiñas quede jugosa y tome los aromas de la salsa
7. Retirar del fuego y añadir el perejil picado
8. Servir caliente y...buen provecho!!!