

# CALDITO DE PINTARROJA



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Concepcion Garc **Recetizador:** Neyma



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

A la hora de servir rociar con unas gotas de limón.

## Descripción:

El entrante ideal para los fríos días de invierno...

## Ingredientes para 6 personas :

- 1 pintarroja
- 1/4 kg. almejas
- 100 gr. almendras
- 6 dientes de ajos
- 1-2 rebanadas de pan frito
- 1 pimiento verde
- 1 tomate
- 1-2 guindillas
- 1 1/2 litro de agua
- hierbabuena
- azafrán
- sal
- aceite de oliva virgen extra

## Preparación:

### Paso 1

Se pelan las almendras escaldándolas en agua hirviendo, se hace un sofrito con los ajos, el pimiento y el tomate y se pasa por pasapurés.

### Paso 2

En el mismo aceite se fríen las almendras y el pan que se labran en un mortero con la guindilla. En una olla con agua se coloca primero la pintarroja troceada con las verduras pasadas, cuando empiece a hervir se le incorporan las almejas y el labraillo de almendras, sazonar y cocer unos minutos.

