CALDITO DE PINTARROJA

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Concepcion Garc **Recetizador:** Isabel Lorenzo



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 rociasr 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.