CAZUELA DE PIXIN CON ALMEJAS (A MI MANERA)

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

Creador: GEMINIS 55 **Recetizador:** Cobra



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 2KILOS 800 GRMOS. de PIXIN
- 500 GRMOS. (APROXIMADAMENTE) de ALMEJA BABOSA
- 1 MEDIANA de CEBOLLA
- 1 VASO (DE LOS DE NOCILLA) de VINO BLANCO (YO UTILIZO TIO PEPE)
- LA NECESARIA PARA ESPOLVOREAR AL FINAL. de PEREJIL PICADO
- LA NECESARIA de SAL
- 1 CUCHARADA de HARINA
- LA NECESARIA de ACEITE

Preparación:

Paso 1

PRIMERAMENTE,PELAMOS BIEN LAS COLAS DE PIXIN, LAS LAVAMOS, Y LAS CORTAMOS EN RODAJAS CURIOSAS PARA SALSA. SEGUIDAMENTE, LAS SALAMOS UN POCO, Y LAS VAMOS COLOCANDO EN LA CAZUELA DONDE VAMOS A PREPARAR EL GUISO. A CONTINUACION, LAVAMOS BIEN LAS ALMEJAS, Y EN UNA SARTEN, CON UN POCO DE AGUA LAS ABRIMOS, Y RESERVAMOS EL AGUA DE ABRIRLAS,COLADO. UNA VEZ ABIERTAS, LAS VAMOS COLOCANDO, CON CUIDADO, SOBRE LAS TAJADAS DE PIXIN. A PARTE, EN UNA SARTEN, ECHAMOS ACEITE, PARA POCHAR LA CEBOLLA, Y CUANDO ESTE, BIEN POCHADA AÑADIMOS UNA CUCHARADA DE HARINA, MAS O MENOS, Y SEGUIMOS REHOGANDO BIEN. AÑADIMOS EL AGUA DE HABER ABIERTO LAS ALMEJAS, ESPERAMOS A QUE HIERVA, Y AÑADIMOS ENTONCES UNA PASTILLA DE CALDO , Y EL VINO BLANCO. REMOVEMOS TODO BIEN, ESPERAMOS A QUE DE UN HERVOR, COGEMOS EL PASAPURES, Y LO VOLCAMOS SOBRE EL PIXIN Y LAS ALMEJAS, LO PASAMOS TODO BIEN POR EL PASAPURES, REMOVEMOS LA CAZUELA, Y LO PONEMOS AL FUEGO PARA QUE SE NOS HAGA EL PIXIN. CUANDO HIERVA, BAJAMOS UN POCO EL

FUEGO, LO TAPAMOS, Y LO DEJAMOS QUE SE HAGA UNOS 8-10 MINUTOS A FUEGO SUAVE. AL FINALIZAR LA COCCION,UN POCO ANTES, ESPOLVOREAMOS EL PEREJIL, Y LISTO PARA SERVIR.