"Vongole in bianco" de por aquí.

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

Creador: Moria **Recetizador:** Ley Ley



Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Cuidado con el picante. Las especias dan mucho juego al tomate; ojo con el punto de la gamba.

Descripción:

Claro que una pasta jamás la haremos en otros países como se hace en Italia, al menos los no italianos. :P La receta está algo tocada a mi gusto, como siempre, las cantidades e ingredientes dependen de cada uno; en este caso se rigen por los tres comensales que éramos.

Ingredientes para 3 personas :

- 250 gr. de pasta, preferiblemente espaguetis
- Dos tomates medianos-grandes maduros.
- Dos puñados generosos de almeja chirla
- Dos puñados generosos de gambas.
- Una cebolla pequeña-mediana
- Tres dientes de ajo.
- Vino blanco, agua, sal, laurel, perejil, pimentón dulce, pimienta, aceite de oliva, cayena.

Preparación:

Paso 1

Ponemos en un cazo donde quepan las almejas más o menos "a ras de suelo" un vaso de vino blanco (chato, 125 ml.) a hervir. En cuanto hierva, vertemos las almejas (previamente limpiadas en agua y sal). Las vamos apartando en un recipiente conforme se vayan abriendo (las que queden sin abrir tres minutos después de haberse abierto la primera las desechamos, pues no están vivas). Simultáneamente ponemos a hervir agua en una olla para los espaguetis. Personalmente con un papel de cocina unto el fondo de la olla y así no se pega la pasta, ni coge apenas grasa; la llenamos de agua, dos ojas de laurel y a hervir. Cuando arranquen las burbujitas, ponemos la sal y después la pasta. Cocemos, y cuando esté reservamos asegurándonos que no se apelmace la pasta.

Paso 2

Luego, filtramos el vino blanco donde se han abierto las almejas con un colador sumamente fino, de tela, o con remedio casero: una gasa esterilizada en el colador de toda la vida. De este modo le quitamos la tierra al vino. Vertemos el vino que hemos obtenido en el recipiente donde teníamos las almejas abiertas y reservamos.

Paso 3

Cogemos una sartén en la que pueda caber todo (sofrito, almejas, pasta y gambas); picamos la cebolla y los ajos muy muy finamente, todo lo que podamos. Ponemos una cucharada o dos de aceite en la sartén y ponemos a calentar. Ponemos la cebolla y el ajo, junto a una cucharadita de pimentón dulce. Ponemos también un par de cayenas, que luego debemos retirar (IMPORTANTE si valoramos nuestras papilas gustativas) Una vez pochado todo, incoporamos los tomates rallados o picados según se prefiera, salpimentamos y dejamos que se vaya haciendo con la sartén tapada.

Paso 4

Ponemos por último una cucharada de aceite a calentar en una sartén pequeñita y ponemos las gambas con un diente de ajo (opcional) a coger color (poco, las gambas se hacen enseguida). Esto lo podemos hacer junto al tomate, aunque a mi me gusta cómo queda así.

Paso 5

Finalmente, con las cayenas retiradas, el sofrito hecho, la pasta reservada y las gambas, lo calentamos todo en la sartén del tomate, espolvoreamos de perejil fresco picado, ¡y a comer!