

Waly



almejas



agua escurridor



cazo



cazuela barro

aceite



cebolla

ajo



perejil

pimienta en polvo



guindilla



harina

salsa de tomate

Almejas a la Italiana

RACION PARA 4 PERSONAS

Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION

INSTRUCCIONES AL DORSO



ALMEJAS A LA ITALIANA

Ración para 4 personas

Dentro de un mes enviaremos a Vd. la siguiente colección de fichas, si no dispone lo contrario.

Siempre que nos escriba, le rogamos indique su número de suscriptora.

RECETA

CAZO. - AGUA. - ALMEJAS.—

Después de limpiar bien al chorro del agua en un escurridor medio kilo de almejas, las pondremos a cocer en un cazo con un poco de agua, lo bastante para cubrirlas.

PLATO.—

Cuando se abran, las sacaremos a un plato y les quitaremos la mitad de la cáscara, reservando sólo la mitad en que se halla la carne. Conservaremos también para luego el agua en que han cocido.

CAZUELA DE BARRO. - ACEITE. - CEBOLLA.— Con 3 cucharadas de aceite pondremos al fuego en una cazuela de barro un cuarto de cebolla picadita. Cuando esté a medio hacer, le añadiremos bien picadito también 1 diente de ajo y una cucharilla de perejil, un poquitín de picante (guindilla o cayena), media cucharilla rasa de pimienta en polvo "Curri" y media cucharada de harina, y lo mezclaremos bien todo.

ALMEJAS. - AGUA DEL COCIMIENTO.— Seguidamente y poco a poco, mientras le damos vueltas, le agregaremos el agua en que han cocido las almejas, sin que caiga la arenilla que posa en el fondo. Después añadiremos las almejas y 2 cucharadas de salsa de tomate, y mantendremos la cazuela al fuego unos 15 ó 20 minutos más.

PRESENTACION.—

Las serviremos en la misma cazuela.