



Entrantes

Angulas al ajillo

Ingredientes:

- 300 g de angulas o gulas
- 2 o 3 dientes de ajo
- Aceite de oliva
- 1 o 2 cayenas o guindilla
- Una pizca de sal

Elaboración:

Calentamos un fondo de aceite en una cazuela de barro y doramos los ajos, cortados a láminas o trocitos pequeños, y la guindilla.

Cuando el ajo empieza a tomar color, salamos ligeramente las angulas o gulas, las salteamos en la cazuela un par de minutos y apagamos el fuego.

Las servimos inmediatamente, en la misma cazuela de barro.

Langostinos al horno

Ingredientes:

- 800 g de langostinos
- 2 dientes de ajo picados
- 1 cayena o guindilla
- Un poco de sal y pimienta blanca
- Un chorrito de aceite de oliva
- Una copa de Oporto
- Perejil picado

Elaboración:

Se pelan los langostinos dejando la cabeza y las aletas de la cola. Se colocan con cuidado en una fuente de horno pincelada con aceite. Se salpimientan y se reparte la mezcla picada de ajo, perejil y cayena, siempre al gusto, por encima.



Se riegan con un hilito de aceite y con la copa de Oporto.

Primero precalentamos el horno, y luego se hornean, a fuego fuerte el tiempo suficiente para que queden hechos. Por lo general, suelen ser a partir de diez minutos, pero depende mucho del horno. Para evitar que se rompan, se sirven en la misma fuente.

Almejas en salsa verde

Ingredientes para 4 personas:

- 2 Kg. de almejas
- 1 vasito de vino blanco
- 1 ramita de perejil
- 1 hoja de laurel
- 1 cebolla
- 1 cucharada de pan rallado
- 1 cucharón de aceite de oliva
- Sal al gusto

Elaboración:

En primer lugar, lavar bien las almejas, raspándolas, para que suelten cualquier suciedad que pudieran tener en las conchas.

Luego se dejan durante una hora en un recipiente con bastante sal, para que suelten la arena que pudieran tener en su interior. Después, se colocan en una cazuela en agua fría con hoja de laurel, a potencia máxima, para que se vayan abriendo. Apenas abiertas, se retiran del fuego, se sacan las almejas con una espumadera y se reservan en un plato. El agua se reserva también, pero colada.

Se corta la cebolla bien pequeñita, se sofríe en una sartén con aceite de oliva, a fuego lento. Cuando la cebolla empieza a dorarse, se añade el pan rallado. Se debe remover bien todo.

Luego se añade el vino blanco y la ramita de perejil, que se pica. Se remueve bien y tras cinco minutos se añade el agua de abrir las almejas. Se sazona con sal y se deja cocer durante quince minutos.

Cuando la salsa esté acabada, se pasa por la batidora o por el pasador de puré. En el mismo recipiente, se añaden las almejas y la salsa fina. Se dejará cocer todo junto durante unos cinco minutos.



Referencias y más información:

<http://www.gallinablanca.es/>

<https://elpais.com/especiales/recetas-de-navidad/>

<http://www.recetasdemama.es>

<http://www.directoalpaladar.com/>

<http://saborgourmet.com>