



Hugo López Díaz      sesión noviembre 2024

## ALMEJAS A LA GALLEGA

Ingredientes/cantidades
24 almejas
Aove
2 o 3 dientes de Ajos
Guindillas secas
1 cebolla
Harina de maíz o trigo
Pimentón dulce
Vino blanco gallego
2 hojas de Laurel
Perejil fresco

Lo primero lavamos bien las almejas, a continuación, las vertemos en un bol y las cubrimos con agua salada (entre un 10-20% de sal respecto de la cantidad de agua, ósea si cubrimos con 1 litro de agua añadiremos entre 10 y 20 gramos de sal y así respectivamente) podemos añadir una cucharada de harina de trigo para que filtren mejor. Lo ideal sería mantener filtrando entre los 30 minutos a dos horas a temperatura ambiente o en refrigeración.

Una vez pasado este tiempo las aclaramos bien.

En un sartén ponemos al fuego un chorrito de aceite junto a los ajos picados, dejamos que empiecen a dorar y en ese momento añadimos la cebolla picada y la guindilla seca (si las queremos un poco picantes) cuando tenemos las pochada, añadimos una cucharada de harina de maíz o de trigo, a su vez añadimos un poco de pimiento dulce, dejamos rehogar ligeramente, añadimos un par de hojas de laurel, añadimos las almejas y una buena chorrada de vino blanco (si puede ser albariño o ribeiro) dejamos que se vayan abriendo las almejas y conforme se abren las vamos retirando y poniéndolas en una bandeja, una vez ya se han abierto todas, rectificamos de sal y pimienta,

dejamos reducir la salsa hasta que tengamos la textura deseada, vertemos la salsa por encima de las almejas y si queremos espolvoreamos con perejil fresco picado.