



Hugo López Díaz sesión noviembre 2024

ZAMBURIÑAS

Ingredientes/cantidades
8 zamburiñas
1 o 2 dientes de ajo
Sal y pimienta
Perejil fresco
Aove y limón

PARA LAS ZAMBURIÑAS:

Limpiamos las zamburiñas.

Por otro lado, preparamos el aliño: en un bol mezclamos el ajo y el perejil picado añadimos zumo de limón y un poquito de aceite de oliva.

Calentamos la plancha o sartén, una vez está bien caliente vertemos un poquito de aceite y ponemos las zamburiñas por el lado de carne, las dejamos dorar sobre un minuto más o menos, les damos la vuelta y sal pimentamos, cubrimos las zamburiñas con el aliño y las dejamos sobre un minuto por este lado, servimos directamente.