PATATAS GUISADAS CON BERBERECHOS

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

Creador: Toque de Belén

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Para que quede el caldo espeso se chascan las patatas y queda muchísimo mejor

Descripción:

Entre las propiedades nutricionales de los berberechos, cabe destacar que tiene los siguientes nutrientes: proteínas,hierro, calcio, potasio, yodo, zinc, carbohidratos, magnesio, sodio, vitamina A, vitamina B1, B2, B3, B5, B9, B12, trazas de vitamina D, vitamina E, K, fósforo... En fin, ya veis lo sano que es comer berberechos.

Ingredientes para 6 personas :

- 500 gm. de Berberechos
- 12 langostinos
- 5 patatas grandes
- 1 cebolla
- 1 puerro
- 1 chorrito de aceite de oliva
- sal
- pimireta
- perejil
- unas hebras de azafran

Preparación:

Paso 1

Se ponen los berberechos en agua y sal para que suelten si tienen arena. Yo siempre los abro en una sartén con un poco de agua y los reservo. En una olla rápida, se pone aceite y se pocha la cebolla, el puerro y, cuando está pochado, se añaden las patatas cortadas, se rehogan un poco, se agrega caldo de pescado o agua y el agua que soltaron los berberechos al abrirse, se añade el azafrán, sal y se cuece 10 minutos en la olla rápida, cuando están se añaden los berberechos y se cuecen 3 minutos más, se agrega perejil y listo para servir.