

ALCACHOFAS CON ALMEJAS

Receta de los años 60 del siglo XX.

El fervor religioso de una gran cocinera Navarra del restaurante Sarasate, en el centro de Pamplona, condujo a sustituir el jamón con que se acompañaba a las alcachofas por almejas, aptas para un día de vigilia. Esta receta ha triunfado no solo en su comunidad sino en toda España pasando a ser un plato de la cocina más popular, entrando por la puerta grande en la historia de la cocina y pudiendo adoptarla cualquier pueblo, si en la zona unas se cultivan buenas y las otras se mariscan mejores.

Ingredientes.

- Aceite de oliva
- Ajos
- Perejil
- Almejas grandes
- Vino blanco o manzanilla
- Alcachofas
- Setas (opcional)



Elaboración.

1ª forma: Una vez blanqueadas las alcachofas, las cortamos por medio o en cuartos, a nuestro gusto. Ponemos una sartén al fuego, añadimos los ajos cortados en rodajas, las almejas, y las alcachofas, cuando estas se han abierto, mojamos con vino blanco, reducimos un momento y servimos decorando por encima con perejil picado y medias rodajas de limón.

2ª forma: Limpiamos y cortamos las alcachofas en cuartos frotándolas con limón para que no se pongan negras.

En sartén con aceite caliente, incorporamos las alcachofas y saltamos durante unos minutos a fuego vivo, cuando están casi hechas añadimos unos ajos picados y una cucharadita muy pequeña de harina, movemos y añadimos las almejas bien lavadas y un chorreón de vino blanco, tapamos y dejamos que se abran las almejas, rociamos con perejil picado y servimos muy caliente.

Una vez abiertas las almejas se debe apartar la sartén del fuego, porque si no las almejas se pasan y pierden su sabor y textura propios, y por lo tanto el plato pierde calidad