
Almejas rellenas
(Para 10 personas)



INGREDIENTES

- 50 almejas en su concha
- 2 cebollas medianas
- 2 cebollines (cortados en aros)
- 2 dientes de ajo (picado fino)
- 3 cucharas de perejil (picado fino)
- ½ taza de pan rallado
- ½ taza de queso rallado
- 1 taza de crema fresca
- 1 taza de vino blanco
- 1 cuchara de ají de color
- 3 cucharas de aceite
- 2 huevos
- Sal y pimienta.



PREPARACIÓN

Lave las almejas y colóquelas en una cacerola; agregue 1 litro de agua hirviendo, el vino blanco, un poco de sal, tápelas y cocínelas hasta que las almejas se abran, luego retírelas de las conchas, píquelas y conserve un poco del caldo y separe las conchas más bonitas.

En una sartén dore el ajo, la cebolla picada fina y el cebollín, añada el perejil y las almejas, cocine por 2 minutos, enseguida añada la crema y una taza de caldo, y cuando suelte el hervor, retire del fuego, agregue el pan rallado y los huevos batidos, mezcle, sazone y reserve.

Coloque las conchas reservadas en una fuente para horno, rellénelas con esta preparación, espolvoree con queso rallado mezclado con ají de color y lleve al horno caliente hasta que se doren (5 a 6 minutos), sirva caliente.