## Receta de Zamburiñas con Vinagreta de Perejil

24 Nov 2022



Buenos días a tod@s, hoy os voy a dejar esta receta de **Zamburiñas con Vinagreta de Perejil**, en casa nos gustan mucho estos moluscos y los preparamos sobre todo en las ocasiones especiales como puede ser Nochebuena o Navidad, os animo a prepararlas en las próximas Fiestas.

## Ingredientes

- Zamburiñas (según comensales)
- Gambas (una para cada zamburiña)
- Sal
- Para la vinagreta de Perejil:
- Limón (uno)
- Ajo (un diente)
- Perejil (un manojo)
- · Aceite de oliva
- Vino blanco (un vasito)

## Modo de Preparación

- Lavar muy bien las zamburiñas, dejarlas una media hora en agua con sal para que suelten la arena que tienen dentro y después lavarlas con estropajo de nanas por fuera y luego limpiarlas por dentro quitándoles el intestino
- 2. Pelar las gambas dejando solo el rabito, reservarlas
- 3. Preparar la vinagreta en el vaso de la batidora poner el perejil, el zumo de limón, un poco de sal, el vino blanco y el aceite de oliva, mezclar y triturar todo que quede una salsa un poco espesa, reservarla en el frigorífico para después
- 4. Poner unas gotas de aceite en una plancha muy caliente y poner las zamburiñas por la parte de la concha y las gambas, dejar dos minutos y darlas la vuelta, esto rápido, no deben quedar demasiado pasadas porque se ponen muy duras
- 5. Colocar las zamburiñas en la concha y poner encima una gamba
- 6. Regarlas con la vinagreta de perejil y....buen provecho!!!

Página 1 de 1