

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

1. 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!!!