

Berberechos fritos con cebolla y pimientos

Berberechos fritos con cebolla y pimientos, es un plato típico de la costa de A Coruña, más en concreto de Cariño donde se realiza una fiesta gastronómica.

Este es un plato de la gastronomía marinera gallega con profundas raíces populares.

ingredientes

- 1 kg de Berberechos
- 1 Cebolla
- 1 Pimiento Verde
- 1 cucharada de Aceite de Oliva Virgen
- Pimienta
- Sal

elaboración Berberechos fritos con cebolla y pimientos

Ponemos los berberechos en un bol con agua y un puñado de sal para que pierdan la arena que algunos tienen en su interior y que si no la pierden nos arruinarán el plato.

En una cazuela ponemos el aceite de oliva virgen y la cebolla y el pimiento que previamente habremos cortado en trocitos, lo dejamos a fuego lento hasta que la cebolla este transparente.

Nosotros vamos a preparar lo berberechos con cascara para que al abrirse dejen sus jugos en la cazuela y se mezclen con el resto de los ingredientes.

Hay también otra formula que es cocerlos con un dedo de agua, sacarlos de la concha y utilizarlos añadiendo algo de agua de

la cocción, que cada uno haga el que más le guste.

Incorporamos los berberechos enteros en la cazuela con el sofrito, salpimentamos y removemos para que todos los ingredientes se mezclen, hay que esperar hasta que todos los berberechos se habrán.

Cuando pase esto ya tendremos nuestros berberechos fritos con cebolla y pimientos.

En el fondo de la cazuela quedará una salsita impresionante, no se si mejor o igual que los berberechos.

Cuando vayáis a comprar los berberechos mejor que sean de los medianos o grandes, sino pagareis solo cascaras.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.