

# Coquinas al ajillo

Coquinas al ajillo, la preparación mas tradicional de este bivalvo.

En España está considerada como un manjar y admite todas las preparaciones de la almeja incluso crudas están fabulosas.

En el sur de España es habitual encontrar vendedores callejeros ofreciéndolas.

## ingredientes

- 1 kg de Coquinas
- 3 dientes de Ajo
- 1 ramita de perejil.
- 1 copa de Vino Fino.
- 2 cucharadas de Aceite de Oliva Virgen
- Sal

## elaboración coquinas al ajillo

Es importante dejar durante unas horas las coquinas sumergidas en agua con un puñado de sal para que suelten toda la arena, sino corremos el riesgo de arruinar nuestro plato.

En una sartén pondremos el aceite y los ajos cortados en laminas, dejaremos que se doren y añadimos el resto de los ingredientes, coquinas, vino, perejil y sal.

Debemos remover para que todo se caliente por igual, el vino se debería evaporar en el tiempo en que las almejas se abran, porque sino quedarían demasiado caldosas.

Una vez que veamos nuestras coquinas abiertas ya tendríamos listas nuestras coquinas al ajillo.

Fácil, rápido y exquisito plato, pena que aquí a Galicia no

nos lleguen.

### **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.

### **Hornos:**

- Como siempre las temperaturas y los tiempos dependerán de cada horno, ajustarlas según veáis vosotros.

### **Terminos:**

- **Espumar** = Retirar con una cuchara o espumadera, la espuma que se forma en la superficie de las cocciones.
- **Desglasar** = disolver los jugos de cocción que quedan pegados en el fondo de las ollas.