



Quinoa a la marinera con almejas

Ingredientes 2-4 personas

50ml de Vino blanco
500g de Almejas
Aceite de oliva virgen extra
2 Dientes de ajo
125g de Cebolla
125g de Quinoa
1 cucharadita de Pimentón dulce
1 cucharadita de Pimentón picante (opcional)
300ml de Caldo de pescado
Sal al gusto
Perejil fresco al gusto

Ingredientes 6-10 personas

75ml de Vino blanco
750g de Almejas
Aceite de oliva virgen extra
3 Dientes de ajo
200g de Cebolla (aprox.)
200g de Quinoa (aprox.)

2 cucharaditas de Pimentón dulce
2 cucharaditas de Pimentón picante (opcional)
450ml de Caldo de pescado
Sal al gusto
Perejil fresco al gusto

Ingredientes 12-16 personas

100ml de Vino blanco
1000g de Almejas
Aceite de oliva virgen extra
4 Dientes de ajo
250g de Cebolla
250g de Quinoa
2 cucharaditas de Pimentón dulce
2 cucharaditas de Pimentón picante (opcional)
600ml de Caldo de pescado
Sal al gusto
Perejil fresco al gusto

Preparación

En una sartén que tenga algo de fondo vertemos el vino blanco y, cuando esté caliente, añadimos las almejas y tapamos. A medida que se vayan abriendo, las vamos retirando y reservando con el caldo que hayan soltado. Colamos y reservamos. En la misma sartén, ponemos un poco de aceite de oliva virgen extra y doramos los dientes de ajo picados. Cuando tengan algo de color, añadimos la cebolla picada y la cocinamos hasta que esté dorada. Con un colador, lavamos la quinoa varias veces hasta que el agua salga clara. Luego la incorporamos a la sartén. Agregamos el pimentón (si queremos, también añadimos pimentón picante), le damos un par de vueltas para mezclar y evitar que el pimentón se quemé, y cubrimos con el caldo de pescado. Cuando rompa a hervir, bajamos el fuego, tapamos y cocinamos hasta que la quinoa esté tierna y quede poquito caldo (unos 15 minutos aproximadamente), pero nos guiaremos por los tiempos que indique el fabricante en el paquete. Volvemos a incorporar las almejas con el caldo que habíamos reservado, mezclamos y cocinamos 1 minuto más. Probamos, rectificamos de sal y terminamos con perejil fresco picado.