LA COCINA DE PEPE TOLEDO. desde los fogones de su taberna, María Morana, en Zaragoza

Almejas de carril en escabeche con aroma de vermut rojo

Almejas de carril en escabeche con aroma de vermut rojo.

Vamos a aprovechar esta receta para trabajar con una técnica de conservación muy utilizada en tiempos atrás y que consiste en cocinar un alimento en vinagre y un caldo o grasa que permitirá asimismo la conservación futura durante cierto tiempo siempre y cuando el líquido tape bien el alimento.

Sabemos un poco mas viendo la definición del termino "Escabeche":

" Se denomina escabeche al método para la conservación de alimentos en vinagre, y al producto obtenido. El método para procesar un alimento en escabeche está dentro de las operaciones denominadas en cocina como marinado, y la técnica consiste básicamente en el precocinado mediante un caldo de vinagre, aceite frito, vino, laurel y pimienta en grano."

Esta tecnica la usaron los Arabes para cocinar carnes, pero con el paso del tiempo se ha empleado para pescados, verduras, setas……..

Nosotros hoy lo prepararemos con unas Almejas de Carril y también es válida para otros moluscos y algun marisco pequeño como percebes.

Ingredientes: (Para 4 personas)

- **600 grs. de almejas**

- **1 cebolla**
- **1 zanahoria**
- **Medio limón**
- **Medio litro de aceite de girasol o de oliva suave**
- **Un cuarto de litro de vinagre (en nuestro caso de vermut, pero vale cualquier otro)**
- **Sal**
- **Pimienta negra en grano**
- **1 cabeza de ajos**

Elaboración:

- **Primero abriremos las almejas después de haberlas lavado bien en el grifo, con un poco de agua al fuego y una vez abiertas las dispondremos en un recipiente donde las mojaremos con el escabeche**
- **Ponemos el aceite en la cazuela y añadimos loa ajos sin pelar, la cebolla cortada en juliana, la zanahoria en tiras finas y el limón en rodajas y dejamos confitar un poco**
- **Pasado unos minutos añadimos el vinagre y si no lo queremos muy fuerte un poco de agua y llevamos a ebullición toda la mezcla, que dejamos cocer**

cuatro minutos. Como queremos aromatizar con vermut aparte del vinagre podemos echar también un chorrito de este aperitivo

– Ponemos el escabeche encima de las almejas, en este caso con dejar pasar unos minutos podemos comerlas bien templadas o dejar que se enfríen.