

**Libreta:** Pescados  
**Creado:** 26/03/2018 17:08  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/almejas-al-azafra%C3%A1n.html>

---

## Almejas al azafrán

### INGREDIENTES

1 kilo de almejas  
2 cucharadas de jugo de tomate  
4 hebras de azafrán  
2 cucharadas de vino moscatel  
1 cucharada de vino blanco  
1 cucharadita de perejil finamente picado

### PREPARACIÓN

Enjuagar en abundante agua fresca y dejarlas reposar un par de horas en un recipiente con agua y un puñado de sal gorda.

Volverlas a enjuagar al chorro del grifo, escurrirlas y disponerlas en una sartén de fondo amplio a fuego medio. Tapar y esperar tres minutos aproximadamente a que se abran todas ellas.

Retirarlas del recipiente con una espumadera y filtrar el jugo residual para eliminar restos de tierra.

Sobre el mismo jugo añadir el puré de tomate, el vino y las hebras de azafrán molidas. Dejar hervir un minuto y añadir la mantequilla, el perejil y algo de pimienta negra. Revolver y reintroducir las almejas en la salsa.

Darle un hervor de 30 segundos y servir.