

ALCACHOFAS CON ALMEJAS

El fervor religioso de una gran cocinera Navarra del restaurante Sarasate, en el centro de Pamplona, condujo a sustituir el jamón con que se acompañaba a las alcachofas por almejas, aptas para un día de vigilia. Esta receta ha triunfado no solo en su comunidad sino en toda España pasando a ser un plato de la cocina más popular, entrando por la puerta grande en la historia de la cocina y pudiendo adoptarla cualquier pueblo, si en la zona unas se cultivan buenas y las otras se mariscan mejores.

Ingredientes:

• Aceite de oliva • Ajos • Perejil • Almejas grandes • Vino blanco o manzanilla • Alcachofas • Setas (opcional)

Elaboración:

Una vez blanqueadas las alcachofas, las cortamos por medio o en cuartos, a nuestro gusto. Ponemos una sartén al fuego, añadimos los ajos cortados en rodajas, las almejas, y las alcachofas, cuando estas se han abierto, mojamos con vino blanco, reducimos un momento y servimos decorando por encima con perejil picado y medias rodajas de limón.