

CHORITOS EN SALSA DE TOMATE

Choritos en salsa de tomate es una popular receta mediterránea. Es una receta simple y deliciosa.

El secreto del éxito de esta receta es usar choritos frescos. Manténlos en un bowl con un poco de agua en el refrigerador hasta antes de cocinarlos.



Ingredientes (4 porciones)

- 1 kilo de choritos frescos
- Sal del Himalaya
- 500grs de tomates maduros
- 2 dientes de ajo, picado fino
- 1 manojo de hojas de albahaca, picadas finamente
- Pimienta molida
- Aceite de oliva
- 2 limones, cortados en cuartos.
- 2 cdas de perejil, picado

Preparación

1. Lavar los choritos bajo el chorro del agua fría y deseche los que se hayan abierto.
2. Cocer los choritos al vapor en una olla tapada durante 3 a 4 minutos. Colar y dejar que escurran bien el agua. Desechar los que no se hayan abierto.
3. Escaldar los tomates (sumergirlos en agua hirviendo por 30 segundos) y pelar. Cortar los tomates por la mitad y quitar las semillas. Cortar la pulpa en dados pequeños.
4. Triturar un poco el tomate, el ajo, la albahaca, sal y pimienta en un mortero o procesadora de alimentos. Añadir un chorrito de aceite de oliva y mezcle bien.
5. Disponer los choritos en los platos y cubrir con la salsa de tomate.. Servir con limón y perejil.