

RECETAS

- 1. Almejas a la Andaluza**
- 2. Ensaladilla Malagueña**
- 3. Croquetas de morcilla y manzana**

Almejas a la Andaluza



INGREDIENTES

- ✓ 1 cebolla
- ✓ 1 diente de ajo
- ✓ 3 cucharadas soperas de aceite de oliva
- ✓ 1 pellizco de hebras de azafrán
- ✓ 1 cucharada postre de harina común
- ✓ 1 vaso de vino de Jerez seco
- ✓ 1 kilogramo de almejas
- ✓ 1 rama de perejil

PROCEDIMIENTO

1. Primero debes preparar la salsa que acompaña a estas almejas a la marinera. Pela la cebolla y el diente de ajo, pícalos.
2. Añade el aceite de oliva en una sartén y cuando esté caliente sofríe la cebolla. Cuando la cebolla esté casi pochada, añade el ajo picado y sofríe un poco más.
3. Incorpora las hebras de azafrán y la cucharada de harina, remueve un minuto en el fuego.
4. Incorpora el vaso de vino de Jerez seco y remueve con una cuchara de madera.
5. Incorpora las almejas, remueve y deja cocer unos siete minutos hasta que estas se abran. ¡Ya casi está lista la receta andaluza de almejas a la marinera!
6. Poco antes de retirar las almejas del fuego, espolvorea con el perejil picado.
7. Sirve las almejas a la andaluza enseguida para que no se enfríen. ¡A comer!

REFERENCIAS:

[Recetas gratis](#)

Ensaladilla malagueña



INGREDIENTES

- ✓ 2 patatas
- ✓ 1 naranja
- ✓ 2 huevos
- ✓ 1 cebolleta
- ✓ 150 gramos de bacalao
- ✓ 1 puñado de aceitunas negras
- ✓ 1 chorro de aceite de oliva
- ✓ 1 chorro de vinagre
- ✓ 1 pizca de sal
- ✓ 1 pizca de cebollino (opcional)

PROCEDIMIENTO

Si has comprado el bacalao salado, antes de empezar la receta tendrás que desalarlo. Así, pon el bacalao en remojo y déjalo unas 24 horas cubierto de agua en la nevera. Tendrás que ir cambiando el agua 2-3 veces. Ha de quedar con un punto de sal para que aporte ese toque al plato y la ensalada malagueña quede perfecta. El tiempo necesario para desalar el bacalao puede variar según el grosor del pescado. También se puede comprar desmigado que se desala antes.

[VIDEO: Como Desalar Bacalao](#)

1. Pon a cocer las patatas enteras con piel en un cazo, de manera que queden totalmente cubiertas de agua. Cuando estén cocidas, retíralas y deja que se templen para pelarlas mejor.
2. Por otro lado, calienta otro cazo con agua a fuego alto. Cuando empiece a hervir, cuece los huevos a fuego medio. Cuando el agua hierva de nuevo, cuenta 10 minutos de cocción, retíralos, deja que se enfríen y pélalos.
3. Introduce el bacalao desalado en un cazo con un poco de agua caliente y cuécelo unos minutos. Cuando esté, sácalo y reserva.
4. Corta las patatas en trozos pequeños, pica los huevos y mezcla ambos ingredientes en una ensaladera o la fuente que vayas a utilizar para servir la ensaladilla malagueña de bacalao.
5. Pica la cebolleta y añádela por encima de la ensalada.
6. Pela la naranja, quita la parte blanca y córtala en rodajas finas o en trozos. Distribuye la fruta por la ensalada y añade las aceitunas negras.
7. Una vez cocido el bacalao, quita la piel y las espinas y desmígalo o córtalo en trozos. Añade el pesacado a la ensalada con cuidado de no romperlo en exceso.
8. Ahora que ya tienes todos los ingredientes de la ensaladilla malagueña listos, prepara el aliño. Para ello, mezcla en un bol pequeño el aceite, el vinagre y la sal, bátelo bien para emulsionar el aceite y aliña la ensalada con esta preparación. Pica el cebollino finamente y añádelo a la ensalada, junto con un poco de pimienta. ¡Sírvela bien fría!

REFERENCIAS:

Croquetas de morcilla y manzana



INGREDIENTES

- ✓ 180 gramos de morcilla
- ✓ 1 manzana
- ✓ 40 gramos de harina
- ✓ 40 gramos de mantequilla
- ✓ 400 mililitros de leche
- ✓ 2 huevos
- ✓ 200 gramos de pan rallado
- ✓ 1 vaso de aceite para freír
- ✓ 1 pizca de pimienta
- ✓ 1 pizca de nuez moscada

PROCEDIMIENTO

1. Pela la manzana y corta la mitad en trozos pequeños. Aparte, quita la piel de la morcilla y desmenúzala o trocéala.
2. Coge una sartén amplia, añade 2 cucharadas de aceite y, cuando esté caliente, saltea la morcilla y la manzana. Si quieres, puedes añadir una pizca de azúcar para hacer las croquetas de morcilla y manzana caramelizada.
3. **Truco:** si la morcilla lleva cebolla no hace falta poner, pero si no lleva se puede pochar media cebolla antes de saltear la morcilla. Incorpora 40 g de mantequilla y deja que se funda. Una vez desecha, echa la harina y remueve para que se cocine un poco.
4. Calienta la leche en el microondas. Cuando esté caliente, añade una parte de la leche, remueve hasta integrarla y sigue añadiendo leche hasta conseguir que quede una masa sin grumos y espesa, que se despegue de la sartén. Prueba de sal y rectifica si es necesario. Puedes añadir pimienta o un poco de nuez moscada, pero muy poco, si quieres potenciar el sabor de las croquetas de morcilla y manzana. Pasa la masa a una fuente y deja que se enfríe en la nevera.
5. Cuando la masa esté fría, prepara un plato con el pan rallado y otro con los huevos batidos. Forma las croquetas con dos cucharas o con tus propias manos, dándoles la forma que más te guste. Luego, pásalas primero por el huevo y después por el pan rallado.
6. Calienta una sartén con bastante aceite. Cuando esté caliente, fríe las croquetas de morcilla y manzana en tandas pequeñas para evitar que se peguen. Deberás cocinarlas hasta que estén doradas.
7. Coloca las croquetas en un plato con papel de cocina para absorber el exceso de aceite.
8. Cuando estén todas las croquetas listas, pásalas a una fuente y sírvelas. Puedes disfrutar de esta deliciosa receta de croquetas de morcilla y manzana durante el aperitivo acompañadas de su salsa favorita.

REFERENCIAS:
