Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



APERITIVOS / ENTRANTES

Marisquito

4 raciones 556 kcal

Ingredientes

- **1 botella** de vino blanco BAHÍA ALTA
- **½kg** de gambas cocidas
- **½kg** de berberecho fresco
- **1 paquete** de gulas
- **1 lata** de paté de atún
- Tostas
- **½** limón cortado en cuatro mitades
- **3**-5 dientes de ajo
- **1** cayena o guindilla
- Aove
- Sal
- Pimienta

POR RACIÓN

Proteínas	**41 g**
Grasas	**15 g**
Hidratos	**30 g**
Fibra	**1,7 g**

Elaboración

1. Ponemos los berberechos en agua con un puñado de sal gorda para que suelten la arena si es que tiene en.
2. Servimos las gambas en un plato, reservamos.
3. En una sartén ponemos un chorrito de aove, picamos los ajos pequeñitos, doramos, añadimos las gulas, un poco de sal y pimienta, la cayena
4. Partida por la mitad y cocinamos a fuego medio unos 3-5 min., servimos calientes.
5. Retiramos el agua a los berberechos y enjuagamos con abundante agua.
6. En una cacerola o sartén hacemos los berberechos al vapor, servimos calientes y acompañamos con el limón para ponerle unas gotitas.
7. Abrimos nuestra lata de atún y acompañamos con unas tostas para untar.
8. Servimos todo con un buen vino blanco a vuestra elección.

RECOMENDACIONES

Nosotros lo hemos acompañado con vino blanco BAHÍA BLANCA, tengo que decir que está buenísimo, un sabor en boca y olor.

Hecho con CookNest