

LLAMPARES A LA SIDRA

INGREDIENTES

- *lapas o llámpares*
- *cebolla finamente picada*
- *dientes de ajo laminados*
- *tomate triturado*
- *sidra*
- *guindilla*
- *pimentón agridulce*
- *harina*
- *aceite de oliva virgen extra*
- *sal marina gruesa*
- *o agua con puñado de sal marina gruesa*



LLÁMPARES A LA SIDRA

ELABORACIÓN

- Poner las lapas en remojo en el agua del mar hasta que suelten la arena.
- Al cabo de la hora, lavarlas bien y cambiarles el agua 2 veces más.
- Reservarlas. Dorar los ajitos laminados en el aceite.
- Incorporar la cebolla hasta conseguir que esté muy pochada.
- Añadir el tomate triturado, la guindilla y un pizco de sal.
- Rehogar unos minutos a fuego medio-bajo.
- Echar la harina y remover con una cuchara de palo hasta que se integre bien.
- Verter la sidra y la cucharadita de pimentón y dejar reducir y espesar la salsita a fuego medio-bajo. Remover para evitar que se pegue al caldero.
- Retirar la mitad de la guindilla y pasar por la batidora la salsa, dejándola bien fina.
- Añadir las lapas muy limpias, remover y tapar el caldero.
- En unos 2-3 minutos, las lapas se habrán desprendido de sus conchas, apagar el fuego de inmediato.
- Se pueden servir en este momento, pero si se pasa todo por un colador o chino y se retira la arenilla que hubiera podido quedar, así como alguna concha rota.
- Tomar casi como una sopa.

