

CALDILLO DE PINTARROJA

INGREDIENTES:

Para 6 personas
1/4 kg de pintarroja
1/4 kg de almejas
100 gr de almendras
6 dientes de ajo
1 Ó 2 rebanadas de pan frito
1 pimiento, 1 tomate rojo
1 guindilla, 1 L. de agua
1 ramita de hierbabuena
1 limón, Azafrán
Aceite de oliva virgen extra
Sal al gusto



1. Sofrito de almendras.

Se pelan las almendras escaldándolas unos minutos en agua hirviendo.

Se hace un sofrito con los ajos, el pimiento y el tomate y se pasan por un pasapapés.

En el mismo aceite se fríen las almendras y la rebanada de pan (o harina) y se dejan en mortero donde se labran con la guindilla hasta conseguir una pasta fina.

Mientras, una olla con agua al fuego se colocan la pintarroja y las almejas, agregando el azafrán o colorante y la sal.

Cuando empieza a hervir, se le incorpora el majado y se deja a fuego lento hasta que las almejas se abran.

Se sirve muy caliente con un trozo de limón para, si se quiere, echárselo al caldillo, y una hojita de hierbabuena.

Según el lugar se le puede añadir un poco de orégano e, incluso, algo de nuez moscada.
