

Berberechos al vapor con lima



Ingredientes para 12

unidades

500 g de agua

500 g de berberechos

1 bandeja de cubitos de hielo

7 limas

1 cucharada de aceite de oliva virgen extra, tipo arbequina

Pimienta negra recién molida

8-10 hojas de cilantro picado

2-3 gotas de salsa de tabasco verde (o jugo de jalapeños)

Preparación:

1 Ponga el agua en el vaso y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad

- 1.
- 2 Coloque los berberechos en el recipiente Varoma y lávelos debajo del grifo con agua templada. Sitúe el recipiente Varoma en su posición y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.
- 3 Cuando acabe el tiempo programado, compruebe que los berberechos se hayan abierto. De no ser así, retire los que están abiertos y deje los restantes en el recipiente Varoma, programando unos minutos más a la misma temperatura y velocidad.
- 4 Enfríe los berberechos rápidamente sacando los cuerpos de las valvas y poniéndolos en un baño maría frío (coloque los berberechos en un bol pequeño y éste dentro de un bol más grande con cubitos de hielo).
- 5 Vierta en un bol pequeño el zumo de una lima, el aceite y la pimienta. Remueva con una cuchara para emulsionar el aliño y añada el cilantro picado.

Montaje

6 Corte los extremos de las limas y luego cada lima por la mitad. Coloque encima de cada una 2 ó 3 berberechos, vierta encima 1 cucharada de aliño y unas gotas de salsa de Tabasco.

Tiempo con Thermomix: 10 min Tiempo total: 15 min

Mari Carmen 9184543343 661583431

<http://www.todothermomix.com>

Mari-Carmen@todothermomiox.com