



coquinas al vapor

INGREDIENTES (4P):

- 1 kilo de coquinas
- 2-3 cucharadas soperas de sal
- agua
- 1/2 limón

► **Antes de empezar.** Hay que enjuagar muy bien las **coquinas**, para que suelten la arena que pudieran tener dentro. Se consigue sumergiéndolas en agua con una cucharada de azúcar todo el tiempo que podamos antes de cocinarlas.

ELABORACION:

Necesitamos una cacerola lo más ancha posible. Le ponemos agua hasta que cubra una cuarta parte de la altura de la cacerola. Lo ponemos a fuego fuerte. Cuando el agua empiece a hervir, le añadimos sal, 2 o 3 cucharadas soperas rasas y cuando llegue a hervir, le agregamos las coquinas bien escurridas.

En 4 o 5 minutos (o cuando estén abiertas) las tendremos listas. Las escurrimos bien y lo presentamos con el medio limón cortado en cuartos.

Un placer que requiere muy poco trabajo.

Si necesitas ayuda, tienes a tu disposición a nuestro [cocinero virtual](#). El te ayudará.

[otras recetas de pescado](#)

[más recetas](#)

[recetas rápidas](#)

[breve diccionario de cocina](#)



www.comofreirunhuevo.es