



ZAMBURIÑAS A LA GALLEGA

Ingredientes:

- 6 zamburiñas
 - Virutas de jamón
 - 1/2 vaso de vino blanco
 - 1 cebolla
 - 1 diente de ajo
 - Pan rallado
 - Un par de cucharas de tomate concentrado
 - Perejil picado
 - Aceite de oliva
-

Elaboración:

1. Para empezar comprueba que las zamburiñas estén limpias y no tengan tierra, generalmente en la pescadería te las venden ya limpias, pero sino ponlas en agua y sal una hora y ves cambiando el agua para que suelten la arena, si es que tuvieran.
2. Pela y trocea el ajo y la cebolla. En una sartén con un chorrito de aceite sella las zamburiñas y después reserva en una fuente de horno.
3. En esa misma sartén añade el ajo y la cebolla y a fuego bajo ves rehogando, añade el vino blanco y deja que reduzca el alcohol.
4. Después añade el tomate concentrado y deja que se integre toda la mezcla. Finalmente añade el jamón y deja que todo se integre.
5. Precalienta el horno a 180°.
6. Añade el sofrito encima de las zamburiñas con ayuda de una cuchara. Encima añade una capa de pan rallado y ya puedes hornearlas. Déjalas unos 12 minutos y comprueba si el pan rallado ha quedado dorado y crujiente.



7. Sácalas del horno y por encima ponle un poco de perejil picado.
8. Ya tienes tus zamburiñas a la gallega listas para consumir.