

# Espaguetis coquinas y berberechos

por Pier (Pier Paolo)



## Información

**Dificultad:** Media

**Comensales:** 2

**Precio:** Media

**Tipo de plato:** Principal

**Ingrediente principal:** Marisco y moluscos

**Temporada:** Todo el año

**Técnica:** Rehogado

**País:** Italy

## Ingredientes

---

Ingredientes para 2 personas:

250 gr. de espaguetis

5 tomates cherry

100 gr. de coquinas

100 gr. de berberechos

1 diente de ajo

aceite

guindilla

perejil

vino blanco

sal

## Preparación

---

Otra combinación de pasta con marisco: como dije en anteriores recetas parecidas, las mezclas se pueden variar y comer siempre algo diferente.

Os recuerdo que con las coquinas, hay que tener mayor atención, porqué suelen tener mucha arena: así que, mi sugerencia, es que dejéis las coquinas en agua y sal durante un tiempo más largo, unas 4 horas, cambiando el agua y volviendo a añadir sal.

Si no estáis seguros de que la coquina haya perdido toda la arena, os sugiero abrirlas a parte y filtrar el agua.

Poner la olla con el agua a hervir.

Ecurrir y lavar bien las coquinas y los berberechos y conservar.

En una cazuela de barro, poner el diente de ajo picado, 4 cucharadas de aceite, un poco de guindilla.

Cuando el ajo empiece a dorar, añadir los tomates cherry boca abajo y partidos por la mitad.

Esperar unos minutos que el tomate se ablande, con la ayuda de un tenedor machacar los cherry para que suelten su jugo y añadir el marisco. Espolvorear con perejil, añadir un poco de vino blanco y esperar que todo el marisco se abra.

Mientras tanto la pasta se ha ido haciendo, escurrir bien y volcar en la cazuela, directamente.

Rehogar y servir con perejil picado fresco.

Recomiendo un vino blanco Chardonnay frío.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/1259585/espaguetis-coquinas-y-berberechos/>