



## ALMEJAS CON CHORIZO A LA SIDRA

*Lo mejor de la tierra y el mar. La mezcla de sabores aparentemente opuestos es una gran combinación. Almejas frescas y Chorizo Delizias Noel. Pruébalo y sorpréndete.*

### INGREDIENTES PARA 3-4 RACIONES:

- 600 gr de almejas
- 150 gr de Chorizo Delizias de Noel
- 1/2 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 2 tomates
- 200ml de sidra
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Perejil fresco

### PASO A PASO:

**1** Picamos la cebolla y el ajo, y rallamos el tomate. Mientras tanto, ponemos las almejas en agua fría durante 15 minutos.

**2** En una cacerola, añadimos aceite y pochamos el ajo y la cebolla. Cortamos en cuartos las lonchas de chorizo y las incorporamos al guiso, cocinamos un par de minutos. Agregamos el tomate rallado, sazonamos con una pizca de azúcar para contrarrestar la acidez y salteamos unos 5 minutos.

**3** Regamos con el vinagre y removemos.

**4** Escurrimos las almejas y las ponemos en la cacerola, cubrimos con la sidra y cocinamos durante 3-5 minutos, hasta que se abran. Retiramos del fuego. Espolvoreamos un poco de perejil fresco picado y servimos.