

# **COCINA UN PRODUCTO MARINERO DE TEMPORADA CON LA BIBLIOTECA DE LA GASTRONOMÍA ANDALUZA (BGA)**

## **Elaboración:**

Se pone al fuego un recipiente con agua para que hierva. Cuando esto ocurra, se echan los longuerones y se deja que abran. Se apartan inmediatamente, se les quita las cáscaras y se lavan muy bien los meollos con bastante agua para que pierdan la arena que puedan tener.

En una olla se pone el aceite, los dientes de ajo, la cebolla, el tomate y el pimiento bien picaditos todo en crudo. Se añaden los longuerones ya limpios, el laurel, las pimientas negras, el azafrán y los clavos. A continuación se pone el vino blanco en la proporción de mitad vino y mitad agua hasta cubrirlos. Se sazona y se deja cocer durante unos 30 minutos hasta que queden en la salsa.

**Receta de la provincia de Huelva**

**Colaboradora de la BGA: Remedios Rey de las Peñas**



## **Ingredientes (4 pax):**

- |                               |   |
|-------------------------------|---|
| 1 kg de longuerones o navajas | 7 ó 8 granos de pimienta negra              |
| 1 cebolla                     | 2 ó 3 clavos                                |
| 1 pimiento                    | Vino blanco                                 |
| 2 tomates muy maduros         | Un chorreón de aceite de oliva virgen extra |
| 2 dientes de ajo              | c.s. de azafrán o colorante                 |
| 1 hoja de laurel              | c.s. de agua                                |