

Coquinas al ajillo



Las coquinas al ajillo son un auténtico clásico de nuestra cocina. Raramente encontraremos un bar en el cual no las ofrezcan como tapa e incluso como plato principal.

Freír en una cacerola con aceite de oliva, unos ajos laminados. Cuando éstos empiecen a coger color, se echan las coquinas, que se habrán limpiado previamente.

Añadir el vino blanco, el perejil, laurel y la sal, dejando cocer a fuego fuerte durante unos minutos, hasta evaporar el alcohol.

Se sirve muy caliente.