

RECETA DE LAS COQUINAS AL AJILLO



Iratxe Grande Romero

Libre configuración

2° EPA

Profesora: Begoña

ÍNDICE

1. Fuente de información.
2. ¿Cuándo se elaboraba esta receta?
3. Ingredientes utilizados.
4. Aparatos o utensilios usados.
5. Descripción de la elaboración tradicional.
6. ¿Cómo se elaboraría esta receta en la industria?

1. Fuente de información.

Mi tía María Eugenia Grande Gago.

2. ¿Cuándo se elaboraba esta receta?

Esta receta se elaboraba algunos miércoles cuando pasaba el pescadero por las calles con la furgoneta vendiendo pescado.

3. Ingredientes utilizados.

Aceite de oliva virgen extra - 45 ml

Dientes de ajo - 15 gramos

Perejil -1 gramos

Un chorrito de vino blanco

Coquinas – 500 gramos

Sal fina – 1 gramo o al gusto

4. Aparatos o utensilios usados.

Cazuela de barro

Espumadera de metal

Bol

5. Descripción de la elaboración tradicional.

-Añadimos el ajo cortado en lámina a una sartén con el aceite templado, hasta que se vaya poniendo doradito, unos dos minutos más o menos.

-Después, añadimos el chorrito de vino blanco.

-A continuación, añadimos las coquinas y cocinamos sin dejar de mover la cazuela , hasta que estén cocinadas y se abran , unos dos minutos más o menos.

- Seguimos cocinando hasta reducir el alcohol.

- Después, cogemos un bol y añadimos el perejil picado y la sal, le damos vueltas y ya estaría listo para servir.

6. ¿Cómo se elaboraría esta receta en una industria?

La elaboración sería igual pero con una sartén en lugar de la cazuela de barro.