

En julio celebramos el Día de la Virgen del Carmen

[En julio celebramos el Día de la Virgen del Carmen](#)

[imprimir](#)



Hoy, para celebrar que las Carmen están de fiesta, preparemos un primer plato muy veraniego, de esos que saben a mar de principio a fin. **Zarzuela rápida**, le vienen que ni pintadas a la onomástica de hoy porque la **Virgen del Carmen** es la **patrona** de los **marineros**. La **historia** de esta patrona **data** del **siglo XVIII**, cuando el almirante **Antonio Barceló impulsó** su **celebración** entre la marinería que él dirigía. San Telmo, que había ostentado el honor hasta entonces, quedó

relegado a segundo plano, aunque muchos marineros aún hoy comparten el patrocino con él.

Hoy sugerimos una receta muy marinera: [zarzuela rápida](#), lo más importante a la hora de cocinar almejas o mejillones es **eliminar toda la arena** que contengan, ya que es muy desagradable encontrarse con granitos de tierra a la hora de comer. Para ello, **un truco** muy efectivo es **sumergir las almejas** durante **media hora** en **agua bien fría** con **abundante sal**. Cuando las saquéis **veréis** como toda la **arena queda** en el **agua**.

Etiquetas

[almejas](#)

[chef plus induction](#)

[chefplus](#)

[mejillones](#)

[receta fácil](#)

[receta mariscos](#)

[recetas pescados y mariscos](#)

[recetas robot](#)

[recetas robot cocina](#)

[recetas tradicionales](#)

[recetas verano](#)

[verano](#)

[zárzuela rápida](#)

[Induction Pro](#)

Deja tu comentario

Su nombre

E-mail

Comentario

[Acerca de formatos de texto](#)

Plain text

- No se permiten etiquetas HTML.

- Las direcciones de correos electrónicos y páginas web se convierten en enlaces automáticamente.
- Saltos automáticos de líneas y de párrafos.

Publicar