GIRONA NOTICIES.COM + Periodisme

Cómo congelar almejas según Marisco Galego

Actualidad Empresarial | 26/06/2021 | 00:00

La almeja se trata de un molusco oriundo de aguas saladas. Forma parte de los bivalvos y, como tal, está protegido por dos conchas tal como el mejillón o la ostra. Esto le permite soportar temperaturas de hasta 35Cº y los constantes cambios de salinidad de su entorno. Marisco Galego es la compañía formada por especialistas en todo tipo de marisco fresco de gran calidad. Con sede en Pontevedra, esta cuenta con una tienda online y servicio a domicilio.

En particular, un producto como la almeja forma parte del patrimonio gastronómico de España porque se encuentra en platos típicos como las almejas a la marinera y la conocida paella. Los métodos para su conservación son varios. Aún así, es importante saber cómo congelar almejas para mantenerlas en óptimas condiciones.

¿Cómo congelar almejas frescas?

Las almejas frescas deben pasar por un proceso minucioso para que se mantengan en el mejor estado, hay que recordar que éste molusco tiene un alto precio y lo que menos se desea es desecharlo. Una vez que se compran las almejas, es importante lavarlas para eliminar todo rastro de tierra. Para ello se recomienda poner las almejas en un bol con agua tibia y sal, dejarla por unos minutos y luego terminar de lavarlas bajo el grifo.

Si no se van a consumir, se pueden dejar en la misma redecilla donde vino o guardarlas en una bolsa antes de meterlas en el congelador. Para descongelarlas, solo se sacan del congelador y se dejan descongelar. Aunque no estén vivas, sí estarán listas para consumirlas en cualquiera de los platos que se disfruten.

Congelar almejas cocidas

A veces sucede que se no se calcula bien la ración a cocinar de las almejas y puede ocurrir que sobren algunas. En este caso, hay solución: se pueden congelar. Como las almejas fueron previamente lavadas, lo recomendable en estos casos es guardarlas en un envase lo suficientemente amplio para colocarlas de forma separada o preferiblemente abiertas solo con su contenido. Aunque algunos profesionales de la cocina y el marisco también recomiendan guardar las almejas cocidas en su misma agua de cocción para los sabores del caldo. Aprender a cómo congelar almejas es esencial para mantener en óptimas condiciones a este popular alimento que todos disfrutan en sus diversos platos.

Conservar eficientemente las almejas permitirá disfrutar de este molusco en todas sus formas,

aprovechando al máximo sus beneficios y valores nutritivos. Además, la variedad y calidad que ofrece Marisco Galego en las almejas, así como en todos sus productos de mar es única. Son pioneros en la pesca sostenible completamente alineada con el medio ambiente.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/151571-como-congelar-almejas-segun-marisco-galego.htm