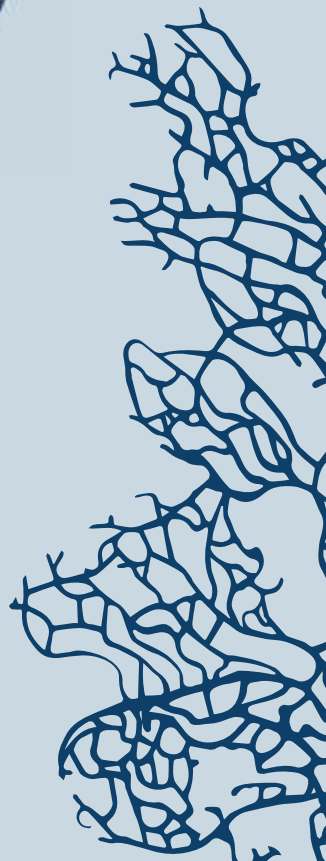


Felipe y Bárbara Luzón

CHIRLA



MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN



ENTRE MARES
Y FOGONES

Felipe y Bárbara Luzón

CHIRLA



MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

MADRID 2022

ENTRE MARES Y FOGONES: CHIRLA

EDITA

© Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
Secretaría General Técnica. Centro de Publicaciones

AUTORES

Felipe Luzón Nogué
Bárbara Luzón Fernández

DISEÑO Y MAQUETACIÓN

Marta Díaz

IMPRESIÓN Y ENCUADERNACIÓN

Editorial Cuarto Centenario

NIPO: 003220651
DL: M-13260-2022
ISBN: 978-84-491-1591-2

DISTRIBUCIÓN Y VENTA

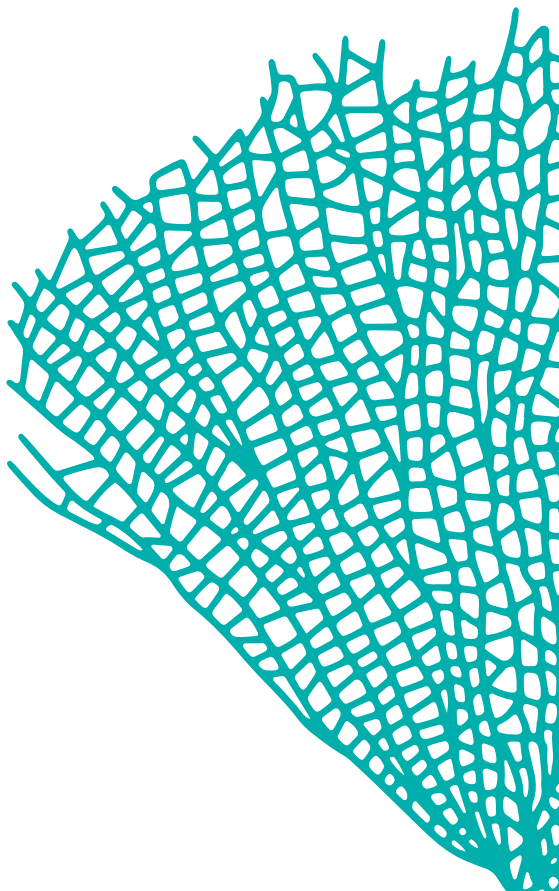
Paseo de la Infanta Isabel,1
28014 Madrid
Teléfono: 91 347 55 41

Tienda virtual: www.mapa.gob.es
<https://servicio.mapama.gob.es/tienda/>
e-mail: centropublicaciones@mapa.es

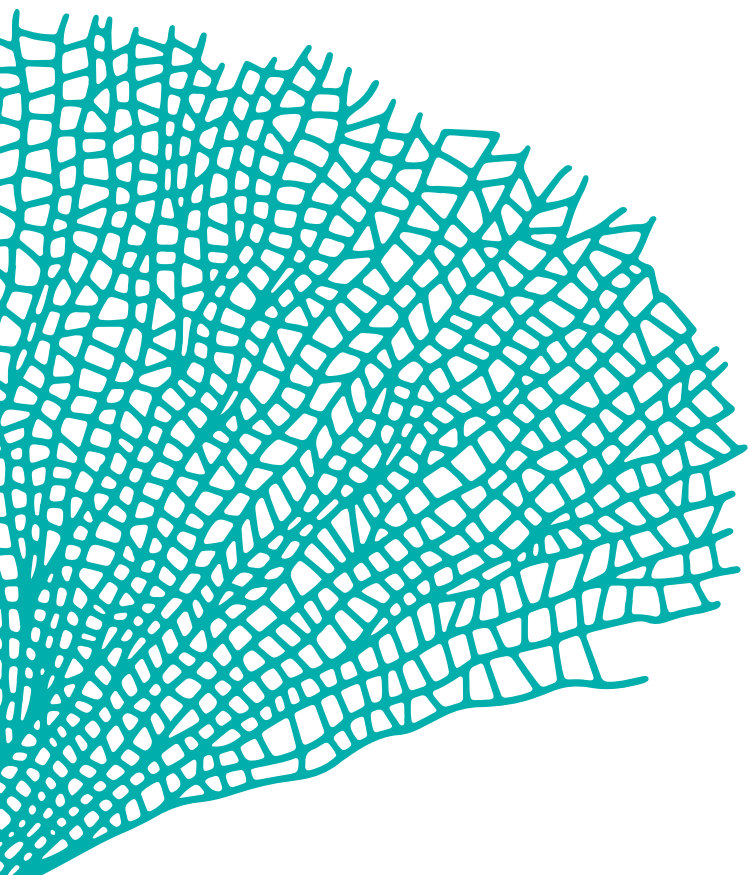
Catálogo de Publicaciones de la
Administración General del Estado:
<https://cpage.mpr.gob.es/>

En esta publicación se ha utilizado papel
libre de cloro de acuerdo con los criterios
medioambientales de la contratación pública.

Aviso Legal: los contenidos de esta publicación
podrán ser reutilizados, citando la fuente y la fecha,
en su caso, de la última actualización.



A nuestras familias



Índice de Recetas



Introducción	13
Albóndigas de patata y chirlas	19
Alcachofas con chirlas	20
Araña en salsa verde	20
Arroz a la marinera	21
Arroz con anguila	22
Arroz con chirlas	23
Arroz con chirlas y guisantes	24
Arroz con mejillones y chirlas	25
Arroz con pulpo y chirlas	26
Banderillas de chirlas	27
Berenjenas rellenas de chirlas	28
Caldereta de mariscos	29
Cataplana ayamontina	30
Cataplana de almejas	30
Cazón a la cordobesa	31
Chirlas a la albahaca	32
Chirlas a la arabiatta	32
Chirlas a la brava	33
Chirlas a la búlgara	34
Chirlas a la cazuela	34

Chirlas a la gallega	35
Chirlas a la hierbabuena	35
Chirlas a la malagueña	36
Chirlas a la marinera	36
Chirlas a la marinera con gambas	37
Chirlas a la marinera gallega	37
Chirlas a la murciana	38
Chirlas a las finas hierbas	38
Chirlas abiertas al perejil	39
Chirlas abiertas al vinagre	39
Chirlas abiertas al vino	40
Chirlas al ajillo	40
Chirlas al ali-oli	41
Chirlas al bacón	41
Chirlas al horno	42
Chirlas al pimentón	42
Chirlas al vermú	43
Chirlas con ajo y pimentón	44
Chirlas con anchoas	44
Chirlas con bechamel	45
Chirlas con cocochas y gulas	45
Chirlas con crema de berenjenas	46
Chirlas con gambas	46
Chirlas con gulas	47
Chirlas con hierbabuena	47
Chirlas con jamón	48
Chirlas con magro picado	49
Chirlas con maíz	49
Chirlas con mayonesa de perejil	50
Chirlas con merluza en cazuela	50

Chirlas con naranja	51
Chirlas con patatas en amarillo	51
Chirlas con patatas en salsa verde	52
Chirlas con pimienta y clavo	52
Chirlas con pinateles	53
Chirlas con salchichas caseras	53
Chirlas con salmorejo	54
Chirlas con salsa de tomate	55
Chirlas con setas	55
Chirlas con tomate	56
Chirlas en escabeche	56
Chirlas en salsa agridulce	57
Chirlas en salsa caradura	57
Chirlas en salsa curry	58
Chirlas en salsa de azafrán	58
Chirlas en salsa de cebolla	59
Chirlas en salsa de huevo duro	59
Chirlas en salsa de menta	60
Chirlas en salsa de naranja	60
Chirlas en salsa de setas	61
Chirlas en salsa de soja	61
Chirlas en salsa de tomillo	62
Chirlas en salsa de vino	62
Chirlas en salsa de vino tinto	63
Chirlas en salsa Diabla	63
Chirlas en salsa verde	64
Chirlas en tinta de calamar	64
Chirlas guisadas	65
Chirlas lame-lame	65
Chirlas rellenas y gratinadas	66

Cintas con chirlas y setas	66
Cola de rape a la tarifeña	67
Croquetas de chirlas	67
Empanada de chirlas	68
Ensalada de lubina y chirlas	69
Ensalada de pulpo, mejillón y chirlas	69
Espaguetis marineros	70
Fideos con chirlas	71
Gazpacho verde con chirlas	71
Graten de chirlas	72
Grelos con marisco	72
Guiso de sapo y chirlas	73
Guiso marinero de garbanzos y chirlas	74
Habas a la marinera	74
Habas con chirlas	75
Habas con tollo fresco	75
Judías blancas con chirlas	76
Judías negras con rape, chirlas y gambas	76
Menestra de atún con chirlas	77
Merluza con chirlas y gambas	78
Merluza con chirlas y verduras	78
Pastel de mar	79
Patatas con chirlas	79
Patatas con chirlas en salsa verde	80
Poleás de chirlas	80
Pomelo relleno de arroz y chirlas	81
Rancho de fideos	81
Rancho de garbanzos	82
Rancho de patatas y chirlas	83
Salpicón de chirlas	83

Salsa cardenal	84
Salteado de chirlas, jamón y brécol	84
Sollas en salsa de chirlas	85
Sopa cremosa de chirlas	86
Sopa de araña	87
Sopa de arroz con chirlas.	87
Sopa de castañas con chirlas	88
Sopa de chirlas	88
Sopa de chirlas con patatas al curry	89
Sopa de chirlas y bacón	89
Sopa de chirlas y mejillones	90
Sopa de chirlas y tomate	90
Sopa de harina de maíz con chirlas	91
Sopa de jurel, choco y chirlas	91
Sopa de pescado y marisco	92
Sopa isleña de chirlas	92
Tallarines con gambas y chirlas	93
Tortellinis con chirlas	93
Tortillitas de chirlas	94

Nota previa: En la lectura de este libro encontraremos, palabras, modismos y formas de escribir o acentuar palabras, que pueden chocarnos. Se debe a que es un resumen de recetas de cocina basado en recopilación popular y escrito en su idioma coloquial. Idioma coloquial de una región andaluza en la que se dice Almirez, Almohajiz, Alcaucil etc. y que tiene modismos propios que no solo aceptamos, sino que creemos se deben conservar.

Introducción



Cuando recopilamos recetas tanto de pescado como de mariscos, encontramos una carencia grande que nos causo un gran asombro:

¡No encontrábamos recetas de chirlas! La verdad es que no lo entendíamos. Frente a casa todos los días pescan chirlas casi una veintena de barcos, que a doscientos kilos por marea, son muchos kilos de chirlas para que solo se consuman en las paellas, abiertos al vapor y pare usted de contar.

13
...

En las aguas del Golfo de Cádiz se pescan todos los años aproximadamente 1.200 toneladas, fundamentalmente en Bonanza, Punta Umbría e Isla Cristina.

Por este motivo, comenzamos a rastrear recetas familiares y a encontrar mil maneras de cocinarlas, generalmente abiertas al vapor con salsa. También encontramos que los chirlas, se consideran mariscos de pobres, todavía más que los mejillones.

Realmente es una pena, pues se trata de un marisco exquisito, por este motivo comenzamos a recopilar recetas con la esperanza de reunir suficientes para publicar un libro y que no se pierdan en el olvido.

Encontramos varias cosas que pese a que las conocíamos no habíamos reparado en ellas:

La primera que las chirlas se utilizan en una gran cantidad de platos como acompañantes o simplemente para dar sabor, así las encontramos en variedad de arroces, ensaladas y platos de pescado.

Segundo, que las chirlas se deben de abrir ellas solas pues pueden tener arena y si las incorporas al plato directamente, al abrir "si sueltan arena, se cargan el plato". Siempre se debe colar el caldo de abrirlas, por si tienen alguna cantidad mínima de arena.

Pese a ello, hay una serie de recetas que no cumplen este precepto, se debe a que las recetas originales son así y nosotros no creemos se deban modificar.

Tercero, que las recetas de chirilas son aptas para almejas, coquinas, berberechos, clicas etc.

A la chirila, (*Chamellea gallina*) se la conoce también como almeja o mechillón. Se trata de un bivalvo de concha ovalada subtriangular. Presenta en su superficie exterior numerosas costillas (14 – 16) concéntricas y desiguales. Su coloración exterior es variable, y en su interior blanco, amarillento o violáceo, siendo su talla habitual de dos centímetros y medio.

Su hábitat es en los fondos arenosos de la costa y no supera los veinte metros de profundidad. Se alimenta de partículas orgánicas y de plancton.

En el mercado encontramos dos calidades; la chirila autóctona y la chirila italiana de importación, gastronómicamente muy diferentes.

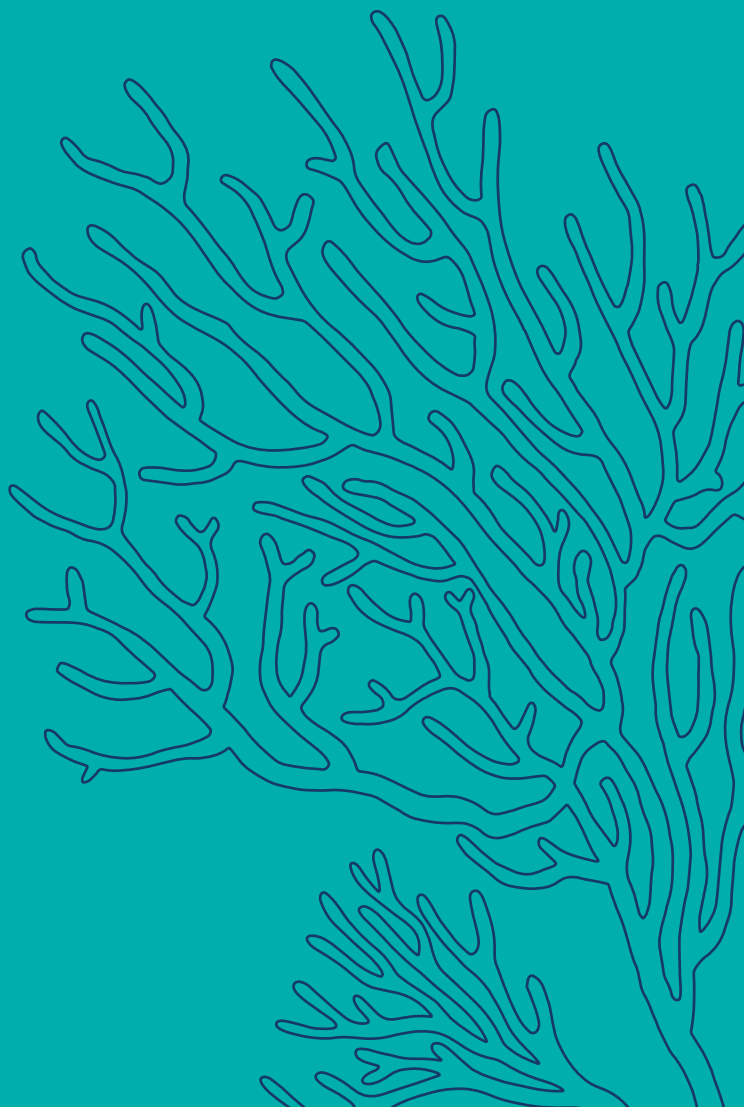
La chirila autóctona, el mechillón, presenta un bicho mayor, más redondeado y de un sabor al paladar que según nuestro amigo Pepe Morales es “sabor a mar”.

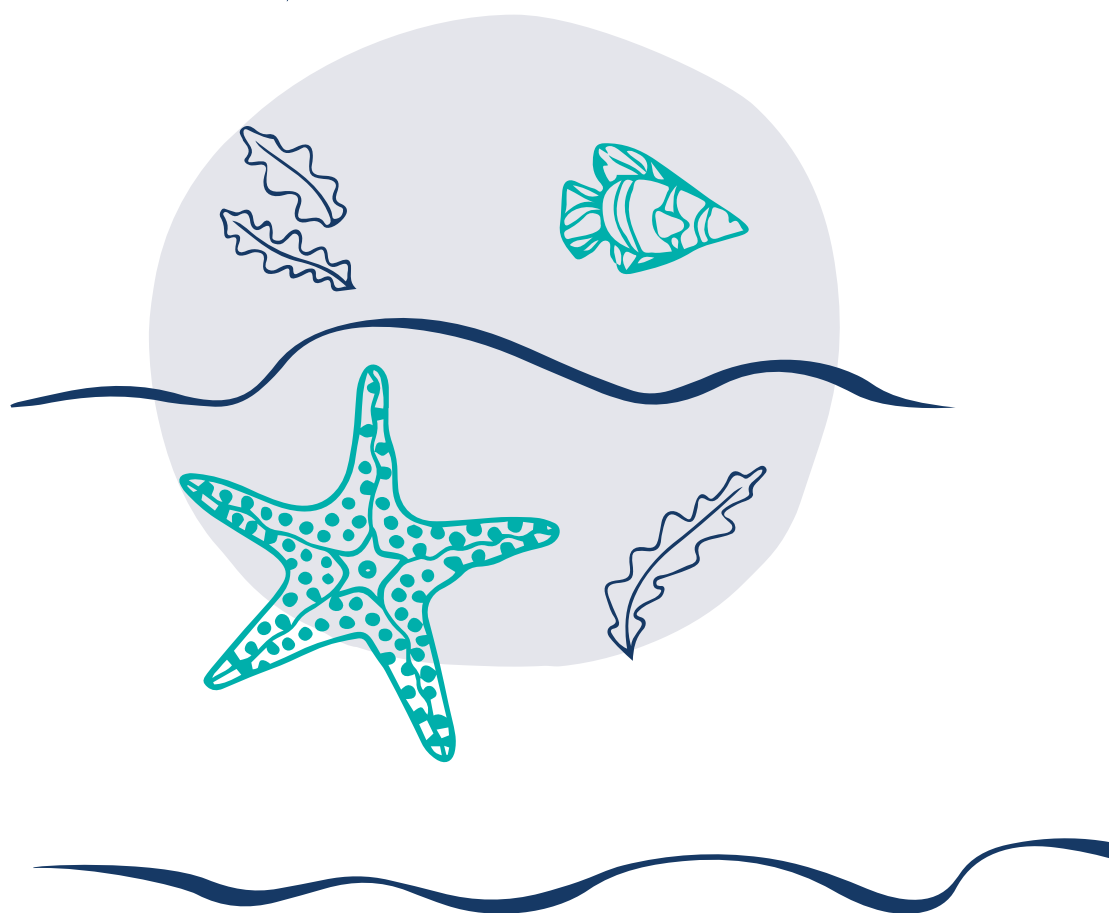
Nuestra chirila llega viva a los mercados y generalmente se ha pescado en el día o a lo sumo el día antes por la mañana. Los pescaderos que lo saben, las rocían con agua de mar y las ves en el puesto escupiendo agua.

La chirila de importación generalmente italiana es de un bicho algo menor, están pescadas entre veinticuatro y cuarenta y ocho horas antes y llegan al mercado muertas. No tienen en su interior el agua de mar de la autóctonas y al final en ciertos platos se nota mucho la diferencia.



Recetas





Albóndigas de Patata y Chirlas

INGREDIENTES: (4 personas)

Un paquete de puré de patatas, un kilo de chirlas, veinticinco gramos de mantequilla, una cebolla, un vaso de salsa de tomate, un vaso de leche, un puñado de aceitunas negras, sin hueso, dos dientes de ajo, un ramito de perejil, un huevo, pan rallado, tomillo, aceite, una hoja de laurel, sal y pimienta.

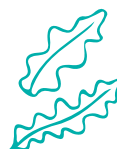
PREPARACIÓN:

Se abren las chirlas en su propio jugo, con el tomillo y la hoja de laurel. El caldo se cuele y se reserva. A las chirlas, se les quitan las valvas, se pican los bichos y se reservan.

Se prepara el puré, siguiendo las instrucciones del fabricante, con un vaso del caldo de abrir las chirlas, la leche, la mantequilla y una pizca de sal.

En una sartén, se fríen en un poco de aceite los ajos picados, la cebolla y el perejil picados. Cuando la cebolla este tierna, se mezcla con el puré y las chirlas. Se forman las albóndigas, se pasan por huevo batido y pan rallado. Se fríen en aceite abundante, y se emplatan en una fuente.

En una sartén, se ponen la salsa de tomate, una cucharadita de tomillo, y las aceitunas picadas, se cuecen cinco minutos y se trituran, formando una salsa, que se verterá sobre las albóndigas.



Alcachofas con Chirlas

INGREDIENTES: (4 personas)

Un vaso de chirlas, una docena de alcachofas, un vaso de vino blanco, una hoja de laurel, una cucharada de harina, un diente de ajo, una cucharada de perejil, un limón y sal.

PREPARACIÓN:

Se abren las chirlas al vapor con el vaso de vino blanco y una hoja de laurel; el caldo se cuele y se reserva. A las chirlas se les quita la valva superior y se reservan.

Se pelan las alcachofas, se les quitan las hojas de fuera y las puntas, se riegan con zumo de limón, se añaden a una cazuela, con agua, sal y el limón sobrante. Una vez cocidas, se sacan, se escurren y se reservan.

En una sartén, se rehogan el ajo picado, el perejil, la harina y el caldo de abrir las chirlas, se añaden las alcachofas y las chirlas. Se dejan cocer cinco minutos, y se sirven con su caldo.

20
...

Araña en Salsa Verde

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de arañas, seis dientes de ajo muy picados, un manojo de perejil muy picado, una cucharadita de harina, medio kilo de chirlas, un vasito de aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren las chirlas al vapor con dos cucharadas de agua. Se cuele el caldo y se reservan.

Se limpian las arañas, se les quitan el aguijón dorsal, la cabeza, la piel y la espina central. Se salpimentan y se reservan.

En una cazuela de barro se rehogan en aceite los ajos picados, el perejil picado y la cucharada de harina. Cuando empiece a dorar se añaden las presas de araña y agua. Se deja cocer unos quince minutos, se añaden las chirlas y su caldo, se sirven.

A la hora de servir se espolvorea con perejil molido.

Receta propia.

Arroz a la Marinera

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos vasos de arroz, ciento cincuenta gramos de gambas, ciento cincuenta gramos de langostinos, un cuarto de kilo de choco, ciento cincuenta gramos de cazón, ciento cincuenta gramos de cigalas, un vaso de chirlas, ciento cincuenta gramos de rape, cuatro galeras, una cabeza de rape, un limón, una cebolla, dos dientes de ajo, una cucharada de perejil, un vaso de vino blanco, una hoja de laurel, cinco cucharadas de aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren las chirlas con el vaso de vino blanco y la hoja de laurel. El caldo se emplea para cocer el marisco. A las chirlas se les quitan las conchas, menos a doce a las que se les quita solo la de arriba, y se reservan.

Con el caldo de abrir las chirlas y agua hasta cinco vasos, se cuecen las galeras, que se reservan, las gambas, los langostinos, las cigalas, y la cabeza de rape. Si hace falta más agua, por supuesto, se le añade. Se cuela el caldo y se reserva.

Se limpia la cabeza de pescado de las mijitas comestibles, y se reservan. Se pelan los mariscos y se reservan. Se guardan cuatro cigalas sin pelar, y las galeras.

En una cazuela con aceite, o en una paella, se pone la cebolla picada muy fina, cuando dore, se añaden el rape, el cazón, el choco, las gambas, los langostinos, las cigalas, las chirlas y las mijitas de la cabeza. Se añaden los dientes de ajo machacados en un almirez junto al perejil, se le dan unas vueltas y se añade el arroz. Seguidamente, se añaden cinco vasos del caldo de cocer los mariscos y la cabeza de pescado, un chorro de limón, se salpimientan y se cuecen a fuego vivo como un cuarto de hora. Si hace falta se añade más caldo del pescado. Se deja reposar como unos cinco minutos, se adornan con las galeras, las cigalas y las chirlas, se sirve antes de que se chupe el caldo, que pierde toda su gracia.

Receta de nuestro amigo Manolo Bellido del Bar Restaurante Arco Iris de Isla Cristina (Huelva).



Arroz con Anguila

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos vasos de arroz, dos tomates, medio kilo de anguila, media cabeza de rape, una cebolla, dos dientes de ajo, una hoja de laurel, medio vaso de vino blanco, un puñado de chirlas, unas hebras de azafrán, una cucharada de perejil, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se limpia bien la anguila lavándola con agua y sal gorda para quitarle la baba; se le quitan la cabeza, las entrañas y la piel; se corta en rodajas, se lavan, se escurren y se secan. Se reservan.

En una cazuela se pone litro y medio de agua, con la cabeza de rape, la hoja de laurel, el vino blanco, las chirlas, y sal. Se deja cocer media hora.

Transcurrida esta, se cuela el caldo y se reserva, se le quitan las cáscaras a las chirlas, y las mijitas comestibles a la cabeza de rape. Se reservan.

En una cazuela de barro se sofríen la cebolla muy picada, los ajos muy picados, el tomate picado - pelado y sin pepitas -, se les dan unas vueltas y cuando comiencen a dorar se añaden el perejil y las rodajas de anguila.

Pasados dos minutos, se añade el arroz y se le dan unas vueltas, se añade el caldo de cocer la cabeza de rape, aproximadamente un litro, se salpimenta, se añade el azafrán, y se deja cocer entre quince a veinte minutos, cuando falten cinco minutos para acabar la cochura se añaden las chirlas y las mijitas de rape.

El arroz debe quedar caldoso, si se consume el agua, se le añade más caldo de pescado y si falta este, simplemente agua.

Receta de Rosa Torres de Isla Antilla (Huelva).



Arroz con Chirlas

INGREDIENTES: (6 personas)

Dieciocho tacitas de caldo de verdura, seis tacitas de arroz, una cebolla pequeña, un tomate mediano, dos cucharadas de aceite, tres cucharadas de perejil picado, dos vasos de chirlas.

PREPARACIÓN:

Se hace un refrito en una cazuela de barro con aceite; se saltean la cebolla picada muy fina y el tomate sin piel ni pepitas. Se cocina ocho minutos hasta que el tomate suelte toda su agua y esta evapore.

En sartén aparte se abren las chirlas con unas cucharadas de agua. Se les quita una valva (o las dos) y se cuele el caldo.

Se rehoga unos minutos el arroz con la cebolla y el tomate, se añade el triple de caldo que de arroz y se une al caldo de abrir las chirlas.

Se cuece a fuego fuerte; un cuarto de hora, se añaden las chirlas y el perejil, se baja el fuego y se cuece otros cinco minutos.

Una variante es cocer los últimos cinco minutos en el horno. Receta de Manolo Bellido del Bar Restaurante Arco Iris de Isla Cristina (Huelva).



Arroz con Chirlas y Guisantes

INGREDIENTES: (4 personas)

Trescientos gramos de arroz, dos vasos de chirlas, un cuarto de kilo de guisantes, una cebolla, dos dientes de ajo, caldo vegetal, una hoja de laurel, una cucharada de perejil, un vaso de vino blanco, sal y pimienta.

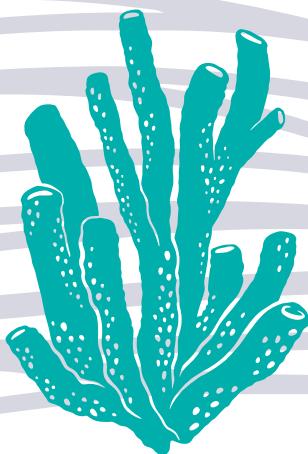
PREPARACIÓN:

Se abren las chirlas en un cazo con el vino blanco, los ajos picados y el laurel. A la mitad de las chirlas se les quitan las cascara, se cuele el caldo y se reservan tanto las chirlas como el caldo.

En una paella con aceite se saltea la cebolla picada muy fina, se añaden los guisantes, se cuecen un par de minutos, se añade el arroz, se rehoga dos minutos, se remueve para que no se pegue.

Se cubre con el caldo y el caldo de abrir las chirlas, se baja el fuego y a media cochura se añaden las chirlas peladas y si hace falta una chispita de caldo caliente. Se cuece hasta que este hecho el arroz, se añaden las chirlas con cascara como decoración, se deja reposar cinco minutos y se sirve.

Este plato tan simple se puede preparar con clicas, con verdigones, con almejas chochas y en general con bivalvos de concha pequeña. La receta es muy común en la Costa de Huelva. En El Almendro la hemos visto con habitas baby por guisantes.



Arroz con Mejillones y Chirlas

INGREDIENTES: (4 personas)

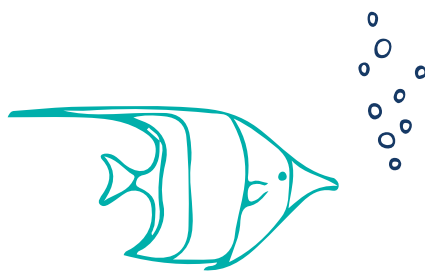
Medio kilo de arroz, doscientos gramos de pollo troceado, un vaso de chirlas, tres dientes de ajo, media zanahoria, un puerro, una cucharada de perejil picado, medio vaso de tomate frito, medio limón, litro y medio de caldo de pescado, tres cucharadas de aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren las chirlas en su propio jugo y se trocea el pollo en porciones mínimas. Se eliminan las cascaras de las chirlas, el caldo se cuele y se reserva.

En una paella amplia con cuatro cucharadas de aceite se saltea el ajo, se añaden la zanahoria y el puerro picados, se saltean.

Se añade el arroz, se les dan unas vueltas y se riega con el caldo de pescado, se añaden los trozos de pollo y las chirlas, se cocina un cuarto de hora, se retira del fuego se deja reposar cinco minutos y se sirve.



Arroz con Pulpo y Chirlas

INGREDIENTES: (4 personas)

Trescientos gramos de arroz, medio kilo de chirlas, un pulpo pequeño, un pimiento rojo asado, un pimiento verde asado, un vaso de salsa de tomate, una cucharadita de pimentón picante, dos dientes de ajo, aceite, caldo de pescado, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

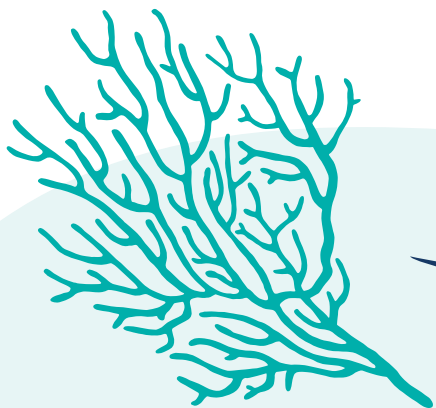
Se cuece el pulpo, se escalda tres veces hasta que el agua rompa a hervir y se cuece tres cuartos de hora, se limpia, se corta en rodajas y se reserva.

Se abren las almejas al vapor, se les quitan las conchas y se cuela el caldo. Se reservan.

En una paella con una chispa de aceite se saltea el ajo picado, se añaden el pulpo y el arroz, se saltean dos minutos, se salpimenta y se añade el pimentón; se le dan unas vueltas, se riega con el tomate frito y el caldo de pescado, doble cantidad de agua que de arroz y se deja cocer a fuego suave removiendo de vez en cuando.

Pasados diez minutos, se incorporan las almejas y su caldo y se continua la cocción hasta que el arroz este en su punto, se retira del fuego, se reserva cinco minutos, se adorna con tiras de pimiento asado y se sirve.

Receta de nuestro amigo Manolo Bellido del Bar Restaurante Arco Iris de Isla Cristina (Huelva).



Banderillas de Chirlas

INGREDIENTES: (4 personas)

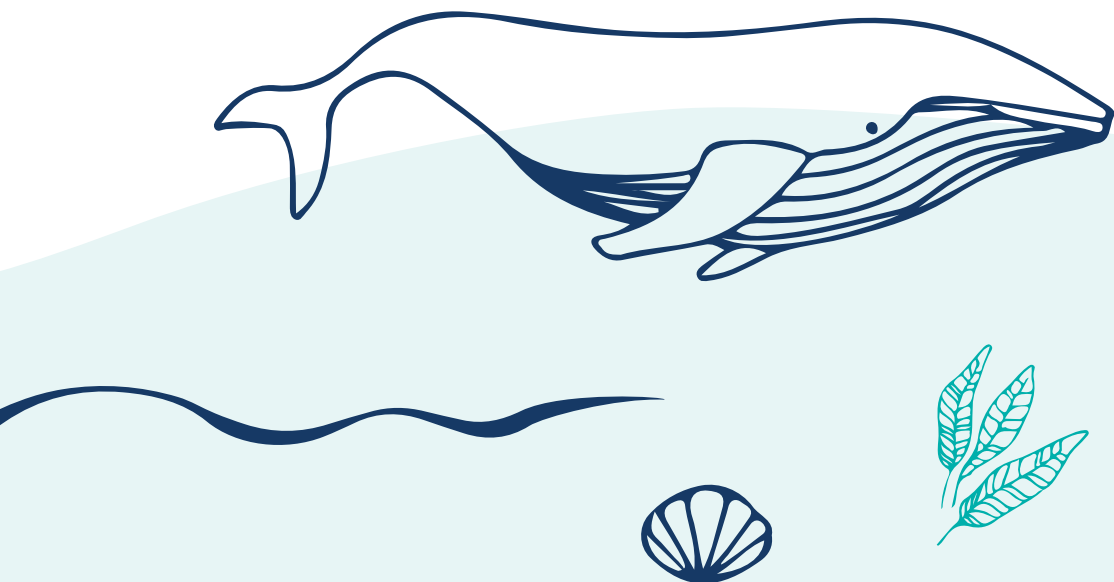
Un kilo de chirlas, un cuarto de kilo de jamón, una cucharada de culantro picado, un huevo, una cucharada de harina, aceite.

PREPARACIÓN:

Se abren las chirlas en el microondas, o en una cazuela al vapor, Se quitan las cáscaras y se ensartan en un palillo, un taquito de jamón, dos chirlas, se repite la serie un par de veces.

Se bate el huevo, se le añade el culantro picado a cuchillo y el zumo de limón. Se pasa la banderilla por harina, por huevo batido y se fríe en aceite con el palillo.

La receta es del Abuelo Felipe que por cierto se las comía antes de freír pasadas solo por zumo de limón.



Berenjenas Rellenas de Chirlas

INGREDIENTES: (4 personas)

Un chorreón de aceite, dos berenjenas, medio kilo de chirlas, un tomate, una cebolla pequeña, medio pimiento verde, medio pimiento rojo, un diente de ajo, una cucharada pequeña de pimentón, queso rallado, un limón, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se lavan las chirlas y se abren al fuego en su propio jugo. Se eliminan las cascarras, se cuece el caldo y se reserva.

Se cortan las berenjenas a lo largo por la mitad, se cuecen cinco minutos en una olla con agua y sal. Se sacan, se saca la pulpa, se trocea en dados diminutos (mirepoix) se riegan con zumo de limón y se reservan.

En una sartén con aceite se saltea la cebolla picada, cuando comience a pochar se añaden el ajo picado y los pimientos troceados en cuadros pequeños, se les dan unos minutos de cochura y se añade el tomate troceado sin piel ni pepitas, se rehoga ocho minutos. Se añade el pimentón, se le dan unas vueltas, se incorporan las berenjenas, las chirlas y se riega con el caldo de las chirlas. Se remueve hasta que estén hechas las berenjenas y reduzca el caldo.

Se rellenan las berenjenas con la farsa, se espolvorea queso rallado y se lleva al horno a gratinar unos minutos.

Esta receta de Mari Munell es de una exquisitez asombrosa. Cuando le cojas los tiempos veras que es una cena muy agradable para tomar con los amigos y ponche de melocotón o sangría suave con canela.



Caldereta de Mariscos

INGREDIENTES: (4 personas)

Una docena de langostinos, un cuarto de kilo de rape, una docena de gambas, una docena de mejillones, un cuarto de kilo de chirlas, un cuarto de kilo de chopitos, medio vaso de aceite, una cebolla, un tomate, dos dientes de ajo, una cucharada de perejil, medio vaso de vino, un litro de agua, harina de freír pescado, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren las chirlas en su jugo, se les quita una valva, se cuele el caldo y se reservan.

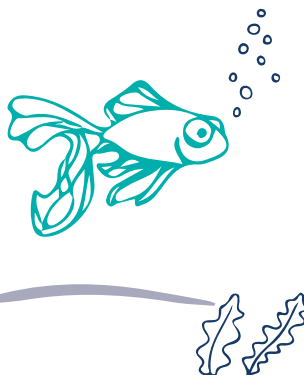
En un cazo con agua se cuece el rape, se trocea y se reserva. En la misma cazuela se cuecen los langostinos, las gambas y se abren los mejillones.

Se pelan las gambas, los langostinos y a los mejillones se les quitan las cascaras, se cuele el caldo de cocerlos y se reserva.

En una cazuela de barro amplia se saltean en aceite los ajos y la cebolla picada, cuando pochen se añaden el perejil picado, el tomate picado sin piel ni pepitas, se deja cocinar ocho minutos, se añaden los chopitos limpios, sin espina y pasados por harina, se les dan unas vueltas, se riega con el vino, el caldo de las chirlas, un poco del caldo de cocer el marisco y el marisco.

Se tapa, se cocina cinco minutos, se salpimenta y se sirve.

*La cantidad de caldo varia en función a lo caldoso que se desee el plato.
Personalmente para la elaboración de este plato utilizo culantro.*



Cataplana Ayamontina

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro rodajas de merluza, cuatro presas de rape, medio kilo de mejillones, un vaso de aceite, una cebolla, cuatro dientes de ajo, una cucharada de pimentón, una hoja de laurel, un vaso de chirlas, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

En una olla de barro con unas cucharadas de aceite, se prepara una cama de cebolla frita con ajo.

Se abren al vapor con vino y laurel las chirlas y los mejillones, se les quitan las cáscaras a los mejillones, se cuele el caldo y se reserva.

Se colocan sobre la cama de cebolla la merluza y el rape, se riegan con el caldo de abrir los mejillones y las chirlas, se añaden los mejillones, las chirlas y se cuecen un cuarto de hora. Se sirven.

Receta de Inmaculada Pérez de Ayamonte (Huelva).

30
...

Cataplana de Almejas

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de chirlas, dos dientes de ajo, un chorizo, medio vaso de vino blanco, una cucharadita de pimentón dulce, una cucharada de perejil picado, una cebolla, cien gramos de jamón, cincuenta gramos de bacón ahumado, tres cucharadas de aceite, una cucharada de harina, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

En una cazuela de barro amplia se rehoga en tres cucharadas de aceite la cebolla picada, cuando transparente se añaden la harina y el pimentón, se le dan unas vueltas, se añaden el chorizo picado, el jamón y el bacón muy picados a cuchillo. Se rehogan removiendo con una cuchara de palo, se riega el vino, se remueve y se reduce a dos tercios, se añade un majado de ajo, perejil, sal y pimienta, se añaden las chirlas, se tapa y cuando abran se remueven, se cocinan cinco minutos para que tomen el sabor y se sirven.

Receta recogida en Isla Cristina de origen portugués, la cataplana es una cazuela especial que cierra y cuece al vapor.

Cazón a la Cordobesa

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de cazón, una rebanada de pan, tres dientes de ajo, cuatro cucharadas de aceite, tres hebras de azafrán, una hoja de laurel, un chorrito de vino de Montilla, un vaso de chirlas, un puñado de gambas peladas, una lata pequeña de guisantes, el agua que admita, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

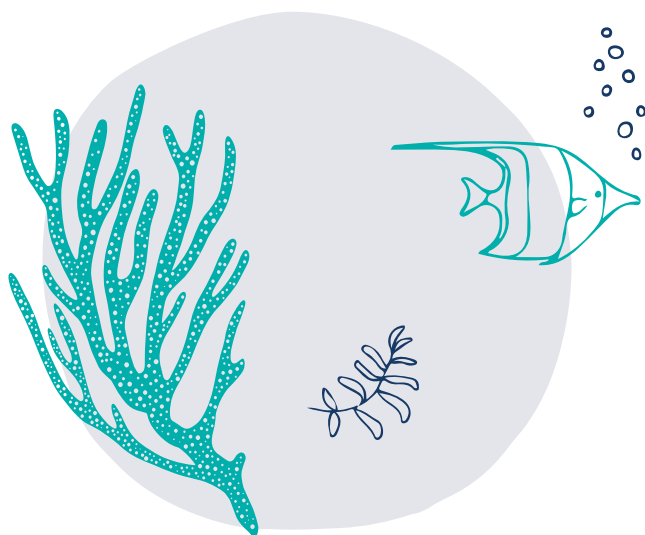
Se limpia el cazón, se corta en dados de tamaño medio, se lava, se escurre y se reserva.

Se abren las chirlas al vapor con el chorrito de vino de Montilla y la hoja de laurel. Se cuela el caldo y se reserva con las chirlas.

En una sartén con el aceite se fríen la rebanada de pan y los ajos. Se dejan enfriar y se majan en un almirez, se lleva el majado a una cazuela de barro.

Se incorpora a la cazuela el cazón, se le dan unas vueltas para que se impregne del majado, se añaden las chirlas, el caldo, las gambas peladas, el azafrán, los guisantes, agua hasta casi cubrir, sal y pimienta. Se cocina a fuego lento ocho minutos y se sirve en la misma cazuela de barro.

Receta de Magdalena Caballero de Córdoba; se puede preparar con tollo, con rape etc.



Chirlas a la Albahaca

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de chirlas, tres cucharadas de aceite, una cebolla, tres dientes de ajo, una guindilla verde, una cucharada de albahaca picada, tres cucharadas de fumé de pescado.

PREPARACIÓN:

En una cazuela de barro se saltea la cebolla picada en tres cucharadas de aceite. Cuando transparente se añaden el ajo cortado en láminas y la guindilla, se rehoga unos minutos. Se añaden las chirlas, la albahaca picada y el fumé de pescado.

Se tapa la cazuela, se deja cocinar unos minutos y se sirven.

En Isla Cristina le añaden medio vaso de vino blanco. Personalmente las prefiero sin vino.

32
...

Chirlas a la Arabiatta

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de chirlas, un kilo de tomate, una cebolla, cuatro cucharadas de aceite, una cucharada de azúcar, dos vasos de nata líquida, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren las chirlas en su propio jugo, se cuele el caldo y se reservan.

Se saltea la cebolla picada con aceite, cuando ablande se añade el tomate pelado y sin pepitas cortado en trozos. Se fríe a fuego lento picando el tomate con la espumadera.

Se pasa por el pasapurés, se cuece hasta que reduzca el agua, se salpimenta, se le añade una cucharada de azúcar, se riega con la nata, se añaden las chirlas y su caldo, se reduce hasta que tome cuerpo a nuestro gusto y se sirve.

Esta receta de origen italiano era una de las preferidas del Tío Pepe. Se pueden preparar con ella los mejillones, los berberechos, las almejas, los pirulos etc.

En el Restaurante Ginos de los Arcos de Sevilla preparan este plato con mejillones.

Chirlas a la Brava

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos kilos de chirlas, tres cebollas, medio kilo de tomate, un vaso de vino blanco, tres cucharadas de pan rallado, cinco gotas de tabasco, un vasito de aceite, una cucharadita de azúcar, tomillo, una hoja de laurel, perejil, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

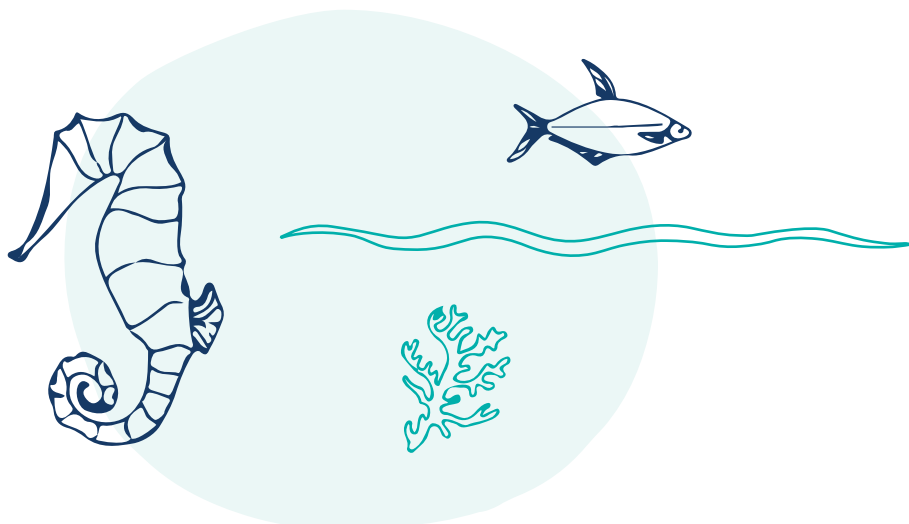
Se abren las chirlas, con el vaso de vino y la hoja de laurel. El caldo se cuela y se reserva.

En una sartén se fríe la cebolla picada muy fina, cuando se ponga blanca, se añade el tomate pelado, picado y sin pepitas. Se fríe a fuego lento hasta que reduzca.

Se añaden el pan rallado, unas gotas de tabasco, la cucharadita de azúcar, el tomillo, el perejil, medio vasito de aceite y el caldo de cocer las chirlas. Se pone al fuego, y cuando rompa a hervir, se añaden las chirlas, se rectifica de sal y pimienta, se le da un hervor y se sirven calientes.

33
...

Receta recogida en Isla Cristina nos la proporciono Esperanza Carreras. La realidad es que se puede preparara con almejas, currucos, coquinas, pirulos etc ;Siempre quedan exquisitas!



Chirlas a la Búlgara

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de chirlas, un vaso de yogur búlgaro o griego, cuatro dientes de ajo, una rama de eneldo, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren las chirlas al vapor con una hoja de laurel y un chorrito de vino. Se cuela el caldo y se reserva con las chirlas

Se lleva el yogur a una batidora, se añaden el ajo muy picado, el eneldo muy picado, se salpimenta y se bate.

Se añaden a la crema las chirlas con su caldo, se ligan, se deja reposar la salsa en el frigorífico un par de horas y se sirve.

Se trata de una salsa que da muy buen resultado con pescados, también se puede servir sobre tostaditas como canapés o como tapas.

La receta es de Silvia Vázquez.

Chirlas a la Cazuela

INGREDIENTES: (4 personas)

Seis vasos de chirlas, dos cucharadas de pan rallado, seis cucharadas de aceite, una cebolla, dos dientes de ajo, una cucharada de harina, un vaso de agua, un vaso de vino, una cucharada de perejil.

PREPARACIÓN:

En una cazuela de barro con aceite, se doran la cebolla picada y el ajo laminado. Se añaden la harina, las chirlas y el perejil picado a cuchillo.

Se cuece a fuego lento, se riegan con agua, vino blanco y pan rallado; se tapa, se remueven y se cocinan cinco minutos. Se sirven

Este plato se puede preparar también con verdigones o pirulos.



Chirlas a la Gallega

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro vasos de chirlas, dos cebollas, una cucharada de pimentón dulce, tres cucharadas de vinagre, medio vaso de miga de pan, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

En una sartén se abren las chirlas en su jugo, el caldo se cuele y se reserva.

Se prepara un picadillo con la cebolla y el perejil picados a cuchillo, se añade la miga de pan picada y se cuece la liga en el caldo de abrir las chirlas, se pasa la salsa por el chino, se riegan las chirlas y se sirven.

Receta de Concha González de Isla Cristina (Huelva). Personalmente prefiero abrirlas con medio vaso de vino blanco, dan más caldo para la salsa.

35
...

Chirlas a la Hierbabuena

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de chirlas, un vaso de vino blanco, un diente de ajo, una cucharada de perejil picado, una ramita de hierbabuena, una chispa de sal.

PREPARACIÓN:

Se llevan las chirlas a una cazuela de barro con el vino, el ajo picado, el perejil picado, la hierbabuena picada y una chispa de sal. Se lleva al fuego y se abren.

Una vez abiertas se sirven en la misma cazuela.

Receta recogida en Punta Umbría (Huelva).



Chirlas a la Malagueña

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de chirlas, dos cebollas medianas, cuatro dientes de ajo, dos tomates, tres hebras de azafrán, cuatro cucharadas de aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren las chirlas al vapor con unas cucharadas de agua; el caldo se cuela y se reserva junto a las chirlas.

En una cazuela de barro se sofríen las cebollas picadas cuando comiencen a dorar se añaden los ajos picados y los tomates picados sin piel ni pepitas, se añaden unas hebras de azafrán, se rehoga ocho minutos, se añaden las chirlas y el caldo de abrirlas, se añade un poco más de agua y se cuecen un cuarto de hora. Se sirven en la misma cazuela de barro.

Receta recogida en Torre del Mar (Málaga).

36
...



Chirlas a la Marinera

INGREDIENTES: (4 personas)

Kilo y medio de chirlas, una cebolla, una zanahoria, dos clavos de especia, un vaso de vino blanco, una hoja de laurel, medio vasito de aceite, dos dientes de ajo, una cucharada de harina, un chorrito de zumo de limón, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren las chirlas en su propio jugo, se cuela el caldo y se reservan

En una cazuela de barro, se echa el aceite, se corta la cebolla en rodajas, la zanahoria en rodajas, el laurel, el ajo, se refrie y pasados un par de minutos se añaden las chirlas con su caldo. Se añaden el vino blanco, el zumo de limón, se deja hervir un minuto, se espesa la salsa con un poco de harina, se le da un hervor y se sirven.

Receta común en Isla Cristina (Huelva); esta receta tiene mil variantes.

Chirlas a la Marinera con Gambas

INGREDIENTES: (4 personas)

Kilo y medio de chirlas, un cuarto de kilo de gambas peladas, una zanahoria, dos clavos de olor, un vaso de vino blanco, una hoja de laurel, medio vasito de aceite, dos dientes de ajo, una cucharada de harina, un chorrito de zumo de limón, una cebolla, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren las chirlas en su propio jugo, se cuele el caldo y se reservan.

En una cazuela de barro, se echa el aceite, se corta la cebolla en rodajas, la zanahoria en rodajas, el laurel, el ajo, se refríe y pasados un par de minutos, se añaden las chirlas con su caldo. Se añaden las gambas, el vino blanco, el zumo de limón, se deja hervir tres minutos, se espesa la salsa con un poco de harina, se le da un hervor y se sirven.

Receta común en Isla Cristina (Huelva); esta receta tiene mil variantes.

37
...

Chirlas a la Marinera Gallega

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de chirlas, seis cucharadas de aceite, una cebolla, dos dientes de ajo, una cucharada sopera de perejil, una cucharadita de pimentón, un vaso de vino blanco, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se saltean en una cazuela de barro con aceite, la cebolla picada, el ajo picado y el perejil picado a cuchillo. Se fríen y se añaden las chirlas, se remueven y se hacen dos minutos.

Se incorporan el vino, el pimentón y se remueve para que las chirlas tomen sabor, se cocinan diez minutos y se sirven.

Receta de Concha González de Isla Cristina (Huelva). Personalmente prefiero abrir las chirlas aparte y colar el caldo; esto da la oportunidad de eliminar alguna que tenga arena y la arena que pueda soltar al caldo.

Chirlas a la Murciana

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de almejas, un vaso de vino, tres dientes de ajo, tres cucharadas de aceite, una cucharada de perejil, una cebolla, una ñora, una cucharada de harina, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se sofríe el ajo picado, se hidrata la ñora en agua templada, se raspa la pulpa y se maja junto al ajo en un almirez.

Se saltea la cebolla en la misma sartén y aceite que los ajos, cuando este transparente se incorporan las almejas, la harina, el pimentón, se les dan unas vueltas y se riegan con el vino. Se diluye el majado en dos cucharadas de vino, se añaden a la cazuela, se tapan y se cocinan hasta que abran; se espolvorean con perejil picado a cuchillo y se sirven.

La ñora se hidrata dejándola en agua tibia durante toda la noche.

38
...

Chirlas a las Finas Hierbas

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de chirlas, dos cebollinos, dos cucharadas de perejil picado, media cucharadita de menta picada, media cucharadita de albahaca, media cucharadita de estragón, dos huevos duros, pan rallado, dos cucharadas de mantequilla, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

En un cazo se calienta la mantequilla hasta que dore y tome un color avellanado; se añaden el cebollino picado, la mitad del perejil picado a cuchillo, el estragón, la albahaca, el pan rallado y los huevos rallados. Se les dan unas vueltas, se añaden las chirlas, se abren, se salpimenta la mezcla, se lleva a un cuenco y se esparce el resto del perejil picado por encima. Se conserva al fresco hasta servir.

Receta recogida en Isla Cristina- Personalmente prefiero abrir las chirlas aparte e incorporarlas después pues se puede colar el caldo y eliminar la posibilidad de arena.

Chirlas Abiertas al Perejil

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de chirlas, una cucharada de vinagre, tres cucharadas de aceite, dos dientes de ajo, cuatro cucharadas de perejil picado, una chispa de sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

En una cazuela de barro con tres cucharadas de aceite se saltea el ajo cortado en láminas, cuando comiencen a dorar se añaden las chirlas, una cucharada de aceite, cuatro cucharadas de perejil picado a cuchillo y si es necesario se rectifican de sal y pimienta.

Una vez abiertas se sirven en la misma cazuela.

Receta de Rosa del Carmen Martín de Isla Cristina (Huelva). Margarita González también de Isla Cristina las prepara con un chorrito de vino fino por el vinagre.

39
...

Chirlas Abiertas al Vinagre

INGREDIENTES: (4 personas)

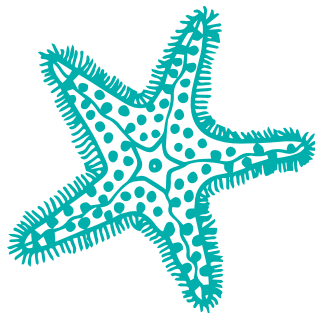
Un kilo de chirlas, un vaso de vinagre, un diente de ajo, una cucharada de culantro picado, una chispa de sal.

PREPARACIÓN:

Se llevan las chirlas a una cazuela de barro con el vinagre, el ajo picado, el culantro picado y una chispa de sal. Se llevan al fuego y se abren.

Una vez abiertas se sirven en la misma cazuela.

Receta de Remedios Barroso de Isla Cristina (Huelva).



Chirlas Abiertas al Vino

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de chirlas, un vaso de vino blanco, un diente de ajo, una cucharada de perejil picado, una chispa de sal.

PREPARACIÓN:

Se llevan las chirlas a una cazuela de barro con el vino, el ajo picado, el perejil picado y una chispa de sal. Se lleva la cazuela al fuego y se abren.

Una vez abiertas se sirven en la misma cazuela.

Receta de Remedios Barroso de Isla Cristina (Huelva).

Chirlas al Ajillo

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de chirlas, cuatro dientes de ajo, una guindilla, un chorro de aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se lavan muy bien las chirlas en agua de mar y se dejan depurar cubiertas levemente de agua de mar para que suelten la arena caso de tener alguna. Se sacan del agua y se escurren.

En una cazuela de barro se rehoga con aceite el ajo picado muy fino, cuando comience a dorar se añaden las chirlas, se les dan unas vueltas, se tapan y se dejan tres minutos hasta que abran. Se sirven en el acto.

Receta de nuestro amigo Manolo Bellido del Restaurante Bar Arco Iris de Isla Cristina (Huelva). Según el los chirlas solo al ajillo y con arroz.

¡Será verdad!, el los abre al vapor con la salida de vapor de la cafetera del Bar y los consume tal cual...



Chirlas al Ali-Oli

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de chirlas, cuatro dientes de ajo, una punta de pimentón, un vasito de vino, cinco cucharadas de aceite, dos cucharadas de ali-oli.

PREPARACIÓN:

En una sartén con aceite se fríen los ajos muy picados, cuando doren se añade una punta de pimentón, se remueve medio minuto, se vierten las almejas, se riegan con el vino y se tapa.

Cuando abran las chirlas, se añaden las dos cucharadas de ali-oli, se remueven y se sirven.

Aunque la receta es con ali-oli, lo normal es hacer la receta con falso ali-oli. Esta receta la recogimos en Sabadell (Barcelona).

Chirlas al Bacón

41
...

INGREDIENTES: (4 personas)

Kilo y medio de chirlas, cincuenta gramos de bacón, dos pimientos, dos tomates, dos cebollas, dos dientes de ajo, medio vaso de vino blanco, pan rallado, pimentón, una hoja de laurel, azafrán, aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren las chirlas al vapor con la hoja de laurel y el vino blanco, el caldo se cuela y se reserva junto a las chirlas.

En una cazuela de barro con aceite, se saltean los ajos, las cebollas, los pimientos y el bacón, todo picado. Cuando estén medio cocidos, se añaden el pimentón, los tomates triturados, pelados y sin pepitas, y se dejan cocer cinco minutos. Se añade el azafrán, se salpimenta, y se añade el caldo de abrir las chirlas. Se reduce unos cinco minutos. Se reserva.

Se colocan las chirlas en la cazuela, se vierte sobre ellas la salsa, se espolvorean con pan rallado y se gratinan al horno. Se sirven calientes.

Receta recogida en Minas de Riotinto (Huelva).

Chirlas al Horno

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de chirlas grandes, dos cucharadas de aceite, dos dientes de ajo, seis cebollinos, una cebolla, pan rallado, una cucharada de perejil, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren las chirlas en su jugo, el caldo se cuele y se reserva. Se reservan las chirlas.

Se saltea el ajo picado en una sartén con aceite, se retira y se le añaden la cebolla picada, el perejil picado a cuchillo, el pan rallado, el caldo de las chirlas, sal y pimienta.

Se rellena la valva con bicho con la mezcla, se lleva a una fuente de horno, se lleva esta al horno y se gratinan cinco minutos, se sirven.

Es un trabajo de chinos, pero merece la pena, quedan para chuparse los dedos. En Punta Umbría encontramos esta receta con huevo duro rallado incluido en la mezcla.

Chirlas al Pimentón

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de chirlas, cuatro dientes de ajo, una cucharada de pimentón, un vasito de vino, cinco cucharadas de aceite, una cucharada de perejil picado, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

En una sartén con aceite se fríen los ajos muy picados, cuando doren se añade el pimentón, se remueve medio minuto, se vierten las chirlas, se riegan con el vino, el perejil picado y se tapa. Cuando abran se sirven en una fuente.

Receta recogida en Murcia.

Chirlas al Vermú

INGREDIENTES: (4 personas)

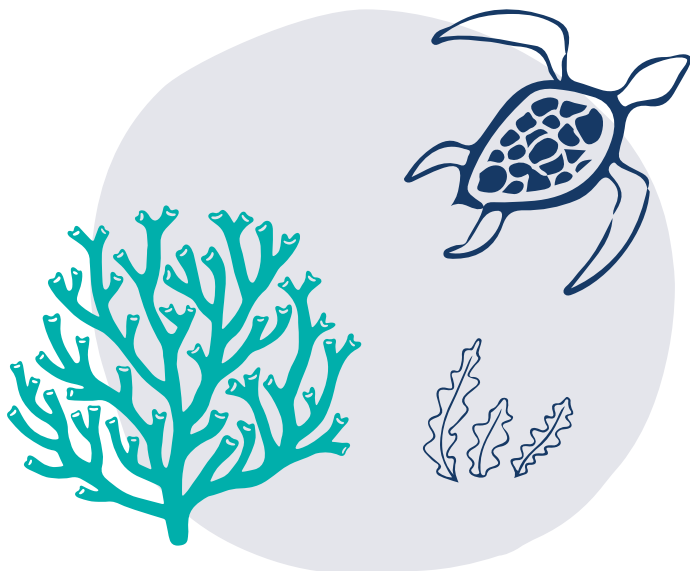
Kilo y medio de chirlas, un vasito de vino blanco, una hoja de laurel, tomillo, perejil, una cebolla, dos tomates, dos dientes de ajo, un chorrito de aceite, un vasito de vermouth blanco, una cucharadita de azúcar, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se limpian las chirlas, se abren al vapor con el vaso de vino y la hoja de laurel; el caldo se cuele y se reserva, a las chirlas se eliminan las cáscaras y se reservan.

En una sartén con aceite se fríen los tomates picados, pelados y sin pepitas, la cebolla picada y los ajos picados, como a los cinco minutos, cuando hayan reducido, se añaden un chorrito del caldo de abrir las chirlas y el azúcar, se deja al fuego unos diez minutos para que reduzca. Cuando la salsa este espesa, se añade el vermouth, se deja cocer unos minutos, se añaden las chirlas, se espolvorea con tomillo y perejil picado. Se sirve.

Receta recogida en el Bar Arco Iris de Isla Cristina (Huelva).



Chirlas con Ajo y Pimentón

INGREDIENTES: (4 personas)

Kilo y medio de chirlas, un vaso de vino blanco, una hoja de laurel, una cebolla no muy grande, medio vasito de aceite, una guindilla, pimienta, dos dientes de ajo, una cucharada de harina, media cucharada de pimentón, una cucharadita de perejil picado.

PREPARACIÓN:

Se abren las chirlas al vapor con el vaso de vino blanco y la hoja de laurel. El caldo se cuele y se reserva; a las chirlas se les quita una valva o las dos, a su gusto. Se reservan.

En una sartén con aceite, se rehogan la cebolla picada, la guindilla, la harina y el pimentón. Se añaden el ajo, el perejil y la pimienta, que se ha majado previamente, se añade el caldo de abrir las chirlas y se deja hervir un par de minutos.

En cazuela aparte se colocan las chirlas, sobre las que se vierte la salsa y se deja hervir unos minutos hasta que espesen a gusto. Se sirven calientes.

Chirlas con Anchoas

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de chirlas, dos tomates, un huevo duro, una latita de anchoas, aceite, vinagre, una cucharada de perejil, una hoja de laurel, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren las chirlas en una sartén con dos cucharadas de aceite, se quitan las conchas, el caldo se cuele y se reserva.

Se emplatan los bichos en una fuente engrasada con mantequilla, se les rallan los tomates sin piel ni pepitas, se colocan encima los huevos rallados y las anchoas. Se aliñan con aceite, vinagre, sal y pimienta. Se espolvorean con perejil picado y se sirven.

Chirlas con Bechamel

INGREDIENTES: (4 personas)

Chirlas, harina, leche, aceite de oliva, pan rallado, sal.

PREPARACIÓN:

“Se abren las chirlas en una perola al fuego, al abrir soltaran toda su agua.

Se prepara una salsa bechamel con la leche, la harina, aceite y sal. Se colocan las chirlas en una fuente, se cubren con la bechamel, se espolvorean con pan rallado y se llevan al horno. Cuando tome un bonito color tostado, se saca la fuente y se sirve.”

Receta recogida en Isla Cristina (Huelva).

Chirlas con Cocochas y Gulas

45
...

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de chirlas, ciento veinte gramos de gulas, una cucharada de perejil, aceite, doscientos gramos de cocochas, tres dientes de ajo, caldo de pescado, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

En una sartén con dos cucharadas de aceite se saltea el ajo cortado en láminas, se reserva.

En sartén aparte se saltean dos dientes de ajo, se añaden las chirlas, se rehogan dos minutos, se añaden el perejil y el caldo de pescado sin llegar a cubrir, se tapa y se cuecen hasta que abran las chirlas.

Se añaden las cocochas se baja el fuego y se cocinan a fuego lento, una vez hechas se reparte el guiso en cuatro cazuelas de barro, se espolvorean con perejil, se añaden las gulas, se riegan con el aceite de ajo, se cocinan unos minutos y se sirven.

Personalmente llevo las cazuelitas al horno para que se hagan las gulas, es más cómodo y solo se tarda unos minutos más.

Chirlas con Crema de Berenjenas

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de chirlas, dos berenjenas medianas, cuatro dientes de ajo, medio vasito de aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren las chirlas en su propio jugo, se cuele el caldo y se reserva junto a las chirlas.

Se asan las berenjenas en un horno no muy fuerte, hasta que se queme la piel por todos lados; se pelan y se machacan con un tenedor.

Se majan en un almirez los ajos, se salpimentan, se riegan con el aceite y se añade a las berenjenas, se homogeneiza y se le vierten por encima las chirlas y su caldo. Se remueven, se dejan reposar unos minutos para que traben los sabores y se sirven.

¡Espectacular plato de Ana González Vaz! Recogido en Isla Cristina (Huelva).

46
...

Chirlas con Gambas



INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de chirlas, medio kilo de gambas, dos cucharadas de aceite, una hoja de laurel, cuatro cabezas de ajo, una copa de vino fino.

PREPARACIÓN:

En una sartén amplia, con dos cucharadas de aceite y una hoja de laurel, se doran los ajos, cortados gruesos. Se sacan con una espumadera y se reservan.

En el mismo aceite se abren las chirlas, cuando están abiertas, se añade la copa de vino, se añaden los ajos y las gambas peladas. Se espera cinco minutos y se sirven.

Según nuestro amigo Juan Martín Pereira, las chirlas es el marisco más rico que existe. La receta es suya.

Chirlas con Gulas

INGREDIENTES: (4 personas)

Tres vasos de chirlas, un cuarto de kilo de gulas, una cebolla, un diente de ajo, dos guindillas, una cucharada de pan rallado, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

En una cazuela de barro con seis cucharadas de aceite se saltean la cebolla rallada, el diente de ajo majado y las guindillas.

Cuando poche la cebolla, se añaden las chirlas con un vaso de agua. Cuando abran, se añade una cucharada de pan rallado, se remueve y se traba una salsa. Se añaden las gulas, se cocinan dos minutos, se rectifica de sal y pimienta si hace falta, se sirven en la misma cazuela de barro.

Receta recogida en Portugalete, la receta original es con angulas, pero con gulas queda muy bien y el precio varia mucho.

Personalmente prefiero abrir las chirlas antes y colar el caldo para evitar la arena.

47
...

Chirlas con Hierbabuena

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de chirlas, un chorrito de agua, tres ramas de hierbabuena.

PREPARACIÓN:

Se abren los chirlas al vapor con el chorrito de agua y la hierbabuena. Se sirven en la misma cazuela.

Receta recogida por Pepe Morales Rodríguez en su "Recetario de Chirlas con sabor a mar" Punta Umbría (Huelva).



Chirlas con Jamón

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de chirlas, cincuenta gramos de tocino de jamón, dos dientes de ajo, una cucharada de harina, cuatro cucharadas de aceite, cien gramos de jamón, una loncha de panceta, una cebolla, un vaso de vino, una cucharada de pimentón, dos cucharadas de perejil, sal y pimienta.

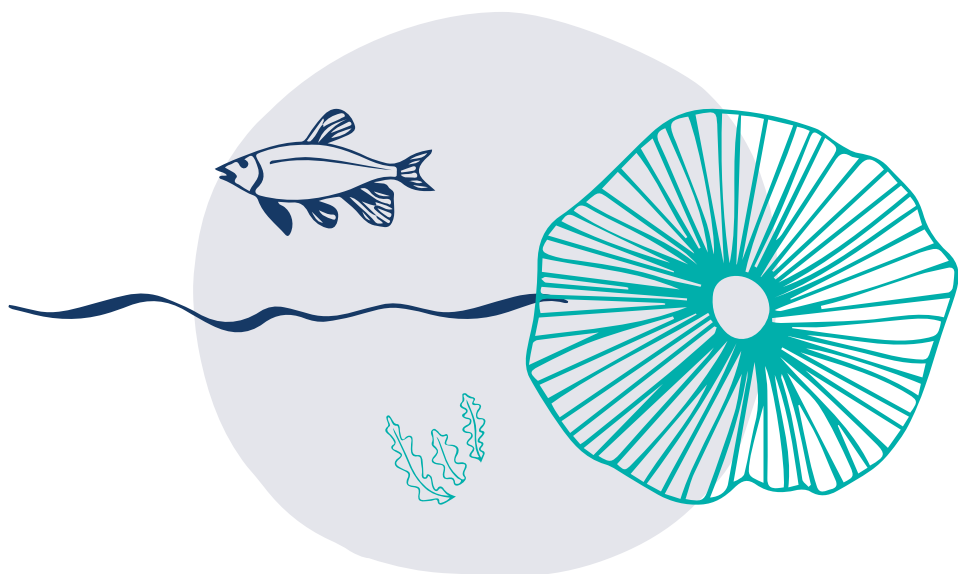
PREPARACIÓN:

En una sartén con aceite se saltea la cebolla picada, cuando transparente se añaden la harina, y el pimentón, se les dan unas vueltas, se añaden el jamón, el tocino y la panceta picados a cuchillo, se sube el fuego y se rehoga con el vino, se baja el fuego y se deja reducir un poco.

Se machaca el ajo en un almirez con el perejil, se salpimenta y se vierte en la sartén junto a las chirlas, se tapa y se cuece cinco minutos a fuego lento hasta que abran las chirlas. Se sirven en el acto en la misma sartén.

48
...

En la sierra a las chirlas las llamamos almejas. Esta receta era una de las que nos hacíamos por la tarde en Mina Soloviejo en el verano del 60- La receta era de Antonio Domínguez, que guisar no guisaba, pero decía "vamos a hacerlas con jamón".



Chirlas con Magro Picado

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de chirlas, cien gramos de bacón, un vaso de tomate natural picado, una cucharada de pimentón, una guindilla, un vaso de vino blanco, doscientos gramos de magro cortado en dados mínimos, una cebolla, una hoja de laurel, dos cucharadas de manteca de cerdo, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

En una cazuela de barro se doran la carne de magro cortada en dados mínimos y la panceta picada a cuchillo.

Cuando estén doradas se añaden la cebolla picada y la guindilla, se rehoga hasta que este transparente la cebolla, se le ralla el tomate sin piel ni pepitas, se riega con el vino, se añade el laurel, se tapa, se cocina media hora hasta que la carne este hecha a nuestro gusto.

Se añaden las almejas, se cuecen a fuego lento, se remueven y pasados diez minutos se sirven.

Receta recogida en Riotinto. La carne de magro, es carne de cerdo.

49
...

Chirlas con Maíz

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de chirlas, nuez y media de mantequilla, una cebolla, cien gramos de bacón, una lata de maíz dulce, un vaso de sidra, medio vaso de crema de leche.

PREPARACIÓN:

Se abren las chirlas al vapor con medio vaso de agua. Cuando abran, se cuela el caldo y se reserva.

Se saltean cinco minutos en una sartén con mantequilla la cebolla y el bacón picados, se añaden los granos de maíz y se fríen tres minutos. Se riega con la sidra, el caldo de abrir las almejas, se sube el fuego y se hierve dos minutos, se riega con la crema de leche, se salpimenta y se remueve. Se retira del fuego, se incorporan las chirlas, se les dan un par de minutos para que tomen el sabor y se sirven.

Receta recogida en Riotinto.

Chirlas con Mayonesa de Perejil

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos kilos de chirlas, una hoja de laurel, un chorrito de vino blanco, mayonesa, dos dientes de ajo, perejil, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren las chirlas al vapor con el vino blanco y la hoja de laurel. Se les quita la valva superior y se reservan. El caldo se cuele y se reserva. Se coloca la mayonesa en una batidora, se suaviza batiéndola con un poquito del caldo de abrir las chirlas, se le añaden el perejil, los dientes de ajo en crudo, sal y pimienta. Se vuelve a triturar.

Se riegan las chirlas con la salsa y se sirven frías.

Chirlas con Merluza en Cazuela

50
...

INGREDIENTES: (4 personas)

Cincuenta gramos de jamón, un kilo de chirlas, un kilo de merluza, una docena de langostinos, dos cucharadas de manteca de cerdo, dos huevos duros, una cucharada de perejil picado, cuatro ñoras, una rebanada de miga de pan, una cucharadita de azúcar, una cebolla, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se limpia la merluza y se lava, se escurre y se corta en cuatro filetes, se reservan.

Se abren las chirlas al vapor, se eliminan las cascaras, el caldo se cuele y se reserva

Se hidratan las ñoras manteniéndolas en agua toda la noche.

En una cazuela de barro se fríen en cuatro cucharadas de aceite y dos cucharadas de manteca de cerdo, la cebolla picada, el jamón picado, el perejil picado, se salpimenta y cuando comience a dorar, se añade medio vaso de agua caliente y se deja hervir unos minutos; se pasa por el chino y se vuelve a la cazuela.

Se rallan las ñoras y se majan con la miga de pan, un chorrito de agua caliente, el huevo duro rallado, se salpimenta, se añade a la cazuela y se le da un hervor.

Se añaden las chirlas, los langostinos pelados picados y los filetes de merluza, se cocinan cinco minutos y se sirven en la misma cazuela.

Chirlas con Naranja

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de chirlas, tres dientes de ajo, dos cucharadas de perejil, dos cucharadas de galleta rallada, dos naranjas, tres cucharadas de aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se fríen los ajos picados en una cazuela de barro con tres cucharadas de aceite, una vez dorados se añaden la galleta rallada, el perejil, el zumo de naranja, sal y pimienta. Se añaden las chirlas, se tapan, se abren y se sirven en la misma cazuela de barro.

Esta receta se puede preparar añadiendo un chorrito de zumo de naranja amarga, le da un sabor especial.

Chirlas con Patatas en Amarillo

51
...

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de chirlas, un kilo de patatas, una cebolla, dos dientes de ajo, tres tomates maduros, dos pimientos morrones, un vaso de aceite, un pimiento, azafrán, pimentón, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren las chirlas en su propio jugo, se cuele el caldo y se reserva. A las chirlas se les quitan las cascaras y se reservan.

En una sartén se refríen la cebolla picada y los ajos cortados a rodajas. Se añaden los tomates picados sin piel ni pepitas y el pimiento. Se añaden las patatas peladas y cortadas en rodajas, se agrega agua hasta cubrir. Se salpimenta.

Se le da color añadiendo una cucharadita de pimentón y dos hebras de azafrán. Se cuece unos diez minutos. Se añaden las chirlas con su caldo, los pimientos y se continua la cocción otros diez minutos. Se sirve caliente.

Receta de Ana Rojas de Isla Cristina (Huelva). Según ella como mejor están las chirlas es con patatas.

Chirlas con Patatas en Salsa Verde

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de patatas, dos vasos de chirlas, una cebolla, una cucharada de perejil, cuatro cucharadas de aceite, un diente de ajo, un vaso de vino blanco, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se pelan las patatas, se cortan en lascas y se fríen en aceite no muy caliente. Se sacan y se reservan en una cazuela de barro.

En la misma sartén y aceite se fríe la cebolla picada, cuando comience a tomar color, se le añade un majado de ajo, perejil, sal y pimienta desleído en dos cucharadas de agua. Se le dan unas vueltas, se añaden las chirlas, se riega con el vino blanco y se hierve un cuarto de hora, se añade el jamón y se sirven en la misma cazuela de barro.

Un vaso de chirlas equivale a un cuarto de kilo mal pesado. Los vendedores de chirlas y coquinas usan esta medida por comodidad, aunque hoy día se esta empezando a imponer el peso. La receta es de Ana Rojas de Isla Cristina (Huelva).

52
...

Chirlas con Pimienta y Clavo

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de chirlas, un vasito de aceite, un vasito de vino fino, cuatro granos de pimienta, cuatro clavos, cuatro dientes de ajo, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren las chirlas en una cazuela de barro al vapor con un vasito de vino fino.

En sartén aparte se saltean los ajos picados, el perejil picado a cuchillo, los granos de pimienta y los clavos. Se fríen cinco minutos, no más tiempo pues en ese caso los clavos amargan, se salpimentan, se vierten sobre las chirlas y se sirven.

Receta recogida en Punta Umbría.



Chirlas con Pinateles

INGREDIENTES: (4 personas)

Tres vasos de chirlas, medio kilo de pinateles, tres dientes de ajo, perejil, aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“En una perola se refrién los tres dientes de ajo. Cuando empiezan a dorar, se añaden los pinateles y se aviva el fuego, sin dejar de remover con una cuchara de palo, para que las setas suelten el agua en forma de vapor y dejen sus aromas y fragancias en la perola, un momento antes de acabar el salteado se añaden las chirlas, se espolvorea el perejil picado, se cocinan unos minutos hasta que abren y se sirven.”

Típica receta de la Provincia de Huelva. Los pinateles son los niscalos.

Chirlas con Salchichas Caseras

53
...

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de chirlas, cuatro salchichas caseras, cincuenta gramos de jamón, media cucharadita de piri-piri, una cebolla, dos cucharadas de aceite, una cucharadita de pimentón, un vaso de vino, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

En una cazuela de barro se saltea en aceite la cebolla picada, cuando transparente, se espolvorea con el pimentón y el piri-piri, se remueve, se añaden las salchichas picadas y el jamón cortado en taquitos, se riega con el vino y se cocina tapado con la tapadera del revés un cuarto de hora.

Se añaden las chirlas, se abren, se remueven, se cocinan cinco minutos para que se impregnen bien y traben los sabores, se sirven.

Receta recogida en la Puebla de Guzmán (Huelva). Las salchichas caseras le dan un sabor y un aroma al plato verdaderamente curioso. Es uno de esos platos que si te salen bien quedas como si fueses la mejor cocinera del mundo, cosa que no dudo.

Chirlas con Salmorejo

INGREDIENTES: (4 personas)

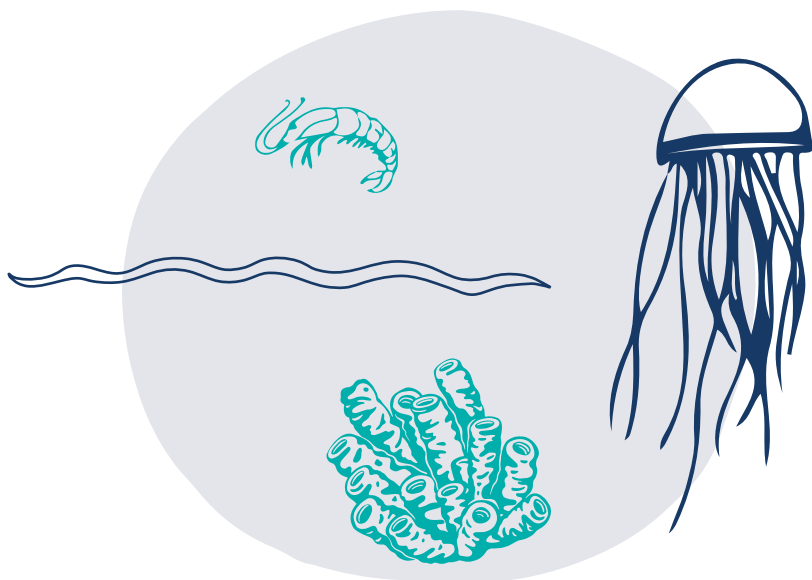
Un kilo de tomate rojo maduro, un kilo de chirlas, dos dientes de ajo, una pizca de sal gorda, un vaso de aceite de oliva virgen extra, un pan de bollo.

PREPARACIÓN:

Se abren los chirlas al vapor, el caldo se cuele. Los chirlas se reservan en una fuente de servir

Se lavan los tomates, se les quita la parte superior y se trocean sin piel ni pepitas. Se llevan al vaso de la batidora, se añaden los dos dientes de ajo picados, la sal y el aceite al hilo conforme se bate. Cuando este todo triturado, se agrega el pan poco a poco conforme se bate hasta conseguir que espese a nuestro gusto y el caldo de abrir los chirlas. Se pasa por el chino con ayuda de la batidora y se riega sobre los chirlas.

Si se añade mucho caldo de abrir los chirlas, nos queda un salmorejo suave o un gazpacho espesito. Esta receta recogida en Isla Cristina es de José Rodríguez; en Punta Umbría este plato se conoce como Gazpacho con Chirlas y lo tiene publicado Pepe Morales Rodríguez en su "Recetario de Chirlas con sabor a mar" Punta Umbría (Huelva).



Chirlas con Salsa de Tomate

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos kilos de tomate, una cebolla, un kilo de chirlas, un vaso de vino, una hoja de laurel, cinco cucharadas de aceite, una cucharada de azúcar, albahaca, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren las chirlas en una sartén con una cucharada de aceite, el vino y la hoja de laurel

Se saltea la cebolla picada con aceite, cuando ablande se añade el tomate pelado y sin pepitas cortado en trozos. Se fríe a fuego lento picando el tomate con la espumadera.

Se pasa por el pasapurés, se cuece hasta que reduzca el agua, se salpimenta, se le añade una cucharada de azúcar, se espolvorea con la albahaca picada, se le vierten las chirlas con el caldo de abrirlas, se les dan unas vueltas al fuego para que traben los sabores y se sirven.

Hay una receta similar que añade cuatro hojas de menta picada.

55
...

Chirlas con Setas

INGREDIENTES: (4 personas)

Tres cuartos de kilo de setas variadas, dos vasos de chirlas, dos dientes de ajo, una cucharada de harina, dos cucharadas de perejil, medio vaso de vino blanco, cuatro cucharadas de aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

En una cazuela de barro, se saltean las setas picadas en dos cucharadas de aceite durante seis minutos, se retiran y se reservan.

En la misma cazuela y aceite se saltean los ajos, el perejil y las chirlas, se saltea un minuto, se riega con el pan rallado y el vino, se cocina dos minutos. Se añaden las setas, se rectifica de sal y pimienta, se cuece unos minutos y se sirven en la misma cazuela.

Receta de Margarita González de Isla Cristina.

Chirlas con Tomate

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de chirlas, tres cucharadas de aceite, dos dientes de ajo, dos tomates, una cucharadita de pimentón, una cucharada de perejil, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

En una cazuela de barro con aceite se saltea el ajo picado, se retira y reserva.

En la misma cazuela y aceite se rehoga el tomate picado sin piel ni pepitas junto al pimentón. Se cocina cinco minutos, se añaden las chirlas y el perejil, se cocinan hasta que abran, se añade el ajo y se sirven en la misma cazuela de barro.

Receta recogida en Isla Cristina (Huelva).

56
...

Chirlas en Escabeche



INGREDIENTES: (4/6 personas)

Tres cuartos de kilo de chirlas, un cuarto de vaso de vinagre, seis dientes de ajo, media cucharadita de pimentón dulce, media cucharadita de pimentón picante, dos hojas de laurel, aceite, dos clavos de olor, la corteza de una naranja, sal.

PREPARACIÓN:

En una sartén honda, se fríen los ajos, cuando están dorados, se les añaden el laurel, los clavos de olor, el pimentón, se les dan unas vueltas con una cuchara de madera, para que no se peguen, se añaden el vinagre, la corteza de naranja y la sal.

Se añaden las chirlas y se dejan cocer unos minutos hasta que abran. Se llevan a la nevera y se consumen al día siguiente.

Se trata de una receta muy común, se puede preparar con almejas, mejillones, ostiones, verdigones etc. Nosotros no sabíamos que se podían hacer así, nos lo enseñó la Sra. Felipa de Isla Cristina (Huelva).

Chirlas en Salsa Agridulce

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de chirlas, una cebolla, una cucharada de mantequilla, un diente de ajo, cien gramos de ciruelas pasas, un vasito de vino blanco Santo Domingo, una naranja, una cucharada de miel, una cucharadita de Maizena, dos gotas de tabasco, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren las chirlas en su propio jugo, se cuele el caldo y se reserva con las chirlas.

Se hidratan las ciruelas pasas dejándolas en remojo toda la noche, se escurren y se pican. Se reservan.

En una sartén se derrite la mantequilla con dos gotas de aceite, se saltean la cebolla y el ajo; cuando dore se añaden las ciruelas picadas, el vino, el zumo de naranja y la miel. Se rehoga a fuego bajo diez minutos.

Se le añaden la maicena desleída en una chispa de agua, dos gotas de tabasco, las chirlas con su caldo y se cocina dos minutos. Se sirve.

57
...

Chirlas en Salsa Caradura

INGREDIENTES: (4 personas)

Doscientos gramos de champiñones, medio kilo de chirlas, un vaso de vino de Jerez, un tomate, una hoja de laurel, romero, tomillo, comino, una cebolla, un cubito de caldo, una cucharada de harina, aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren las chirlas en su propio jugo, se cuele el caldo y se reserva. Se reservan las chirlas emplatadas de una fuente honda.

Se rehogan los champiñones en dos cucharadas de aceite, se añade la cebolla picada, y cuando dore se añade la harina. Se rehoga, se riega el vino, se añade el tomate picado sin piel ni pepitas, el cubito de caldo desleído en dos vasos de agua, el caldo de abrir las chirlas, la hoja de laurel, el comino, el romero y el tomillo.

Se cuece hasta que reduce a la mitad el caldo, se pasa por el pasapurés y se riega sobre las chirlas.

Chirlas en Salsa Curry

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de chirlas, dos cucharadas de nata líquida, dos cucharadas de aceite, tres gotas de aceite de sésamo, una cebollita, cuatro cebollinos, una cucharada de curry, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren las chirlas en su propio jugo, se cuele el caldo, se reserva. Se reservan las chirlas en una fuente honda.

Se pela la cebollita en rodajas muy finas, se lleva a un vaso de batir y se liga con la nata, el curry, el caldo de las chirlas, sal y pimienta. Se añaden el aceite y los cebollinos, se bate y se riega sobre las chirlas, se remueve, se deja reposar unos minutos para que tomen sabor y se sirven.

58
...

Chirlas en Salsa de Azafrán



INGREDIENTES: (4 personas)

Media cabeza de rape, medio kilo de chirlas, mitad de cuarto de kilo de morralla de pescado limpia de entrañas, una guindilla, unas hebras de azafrán, media cebolla, una hoja de laurel, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se cuecen todos los ingredientes excepto las chirlas en un litro de agua, durante tres cuartos de hora. Transcurridos estos se cuele el caldo y se reserva.

Se sacan las mijitas comestibles de la cabeza de rape y los pescados, se añaden al caldo, se pasa por el turmix y se cuele.

Se abren las chirlas en dos vasos de la salsa, se deja reducir un poco, se cuele el caldo, se añade al caldo y se sirven.

Si se prefiere se abren en la totalidad de la salsa y se sirven como sopas. Receta de Ana González Vaz de Isla Cristina (Huelva).

Chirlas en Salsa de Cebolla

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de chirlas, una cebolla, una cucharada de mantequilla, una cucharada de harina, un vaso de caldo, medio vaso de vino fino, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se rehoga la cebolla picada en un cazo con mantequilla, se añade una cucharada de harina, se continua el rehogado cinco minutos.

Se incorpora el caldo poco a poco, se salpimenta, se añade el vino fino, se añaden las chirlas, se abren, se remueve y se reduce para que espese a salsa a nuestro gusto.

Se dejan reposar unos minutos para que traben los sabores y se sirven.

Receta de Ana Vega recogida en Isla Cristina (Huelva).

59
...

Chirlas en Salsa de Huevo Duro

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de chirlas, tres cucharadas de aceite, tres dientes de ajo, una cucharada de perejil picado, el zumo de un limón, dos yemas de huevo duro, unos granos de pimienta.

PREPARACIÓN:

Se saltean en una sartén con el aceite la cebolla picada, los ajos picados y el perejil, se sacan con una espumadera y se reservan.

En la misma sartén y aceite, se saltean las chirlas unos minutos, se les añade un vasito de agua y el zumo de limón, se abren y se dejan reposar.

Se majan en un almirez las dos yemas de huevo, los granos de pimienta y la cebolla salteada; se añade a la cazuela se le dan unas vueltas, se calienta para que espese la salsa y se sirve.

Este plato recogido en Isla Cristina no lleva sal, las chirlas ya tienen bastante sal de por sí.

Chirlas en Salsa de Menta

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de chirlas, medio vaso de vinagre, medio vaso de azúcar, dos cucharadas de harina, aceite, medio cubito de caldo de pescado, una ramita de menta verde (menta viridis), sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se prepara un vaso de caldo de pescado con la media pastilla y siguiendo las instrucciones del fabricante.

En un cazo, se hierve a fuego lento el vinagre, se añaden las chirlas, un vaso de caldo de pescado y el azúcar. Se abren las chirlas y se remueven para que no se pegue la salsa, y cuando trabe a nuestro gusto, se añade la menta que previamente se ha molido muy fina, se sigue removiendo, se salpimenta, se deja enfriar y se sirve en una salsera.”

Receta de Ana Vega de Isla Cristina (Huelva).

60
...

Chirlas en Salsa de Naranja

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de chirlas, dos naranjas, cuatro cucharadas de aceite, dos cucharadas de harina, una pastilla de caldo de carne, un vasito de vino fino.

PREPARACIÓN:

En un cazo con aceite se añade la harina, cuando comience a dorar se añade la pastilla de caldo disuelta en un vaso de agua caliente. Se cuece diez minutos, se riega con el vino, las chirlas y la raspadura de cáscara de naranja, se cocina hasta que abran las chirlas. Se hierve cinco minutos más; se retira del fuego, se añade el zumo de naranja, se remueven y se sirven.

Receta de María José Romero de Isla Cristina (Huelva).

Chirlas en Salsa de Setas

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de chirlas, un cuarto de kilo de setas, cuatro cucharadas de cebolla picada, dos dientes de ajo, medio vaso de leche, cinco cucharadas de aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se cortan las setas, la cebolla y el ajo en tiras finas. Se saltean con aceite de oliva a fuego lento. Una vez doradas se añade la leche, se deja hervir y se pasa por la trituratora. Se vuelve al fuego, se añaden las chirlas, se cuecen hasta que abran, se salpimienta y se reserva.

Receta de Sandra Velez de Isla Cristina (Huelva).

Chirlas en Salsa de Soja

61
...

INGREDIENTES: (4 personas)

Kilo y medio de chirlas, dos dientes de ajo, una cucharada de jengibre rallado, dos cucharadas de salsa de soja, medio vaso de caldo de pollo, una cebolleta picada, dos cucharadas de aceite.

PREPARACIÓN:

Se majan los ajos en un almirez y se saltean medio minuto en una sartén con aceite junto al jengibre rallado.

Se añaden la salsa de soja y las chirlas, se añade un chorrito de caldo (el que admita), se abren las chirlas, se espolvorean con cebolleta y se sirven.



Chirlas en Salsa de Tomillo

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de chirlas, una cebolla, cien gramos de bacón, dos cucharadas de mantequilla, dos cucharadas de harina, un vasito de vino, un vaso de fumé de pescado, una cucharada de tomillo picado, dos cucharadas de puré de tomate, medio vaso de alcaparras, una pizca de azúcar, un chorrito de limón, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se fríen en mantequilla la cebolla y el tomate picado sin piel ni pepitas; se añaden el bacón picado, la harina, el vino, el fumé, se cuece diez minutos, se añaden el azúcar, el limón, las alcaparras, se salpimenta y se cuece unos minutos.

Se pasa por el chino, se espolvorea con culantro y se obtiene una salsa se vuelve a la cazuela, se añaden las chirlas, se llevan al fuego hasta que abren, se remueven y se sirven.

Receta de Sandra Velez de Isla Cristina (Huelva).

Chirlas en Salsa de Vino

INGREDIENTES: (4 personas)

Un vaso de vino blanco, una zanahoria, media cebolla, un trocito de apio, 50 gr de jamón picado, una cucharada de harina, un diente de ajo, laurel, tomillo, unas gotas de tabasco, dos cucharadas de mantequilla.

PREPARACIÓN:

En una cazuela, se calienta la mantequilla, cuando este liquida, se fríen la zanahoria picada, la cebolla picada, el apio picado, se añaden el jamón, la hoja de laurel, el tomillo y se cocina como unos diez minutos, se añade el vino tinto, se deja que hierva y reduzca. Se añaden el ajo majado, las gotas de tabasco, la harina para que espese y se tritura. Se reserva.

Se abren las chirlas al vapor en una cazuela de barro tapada con una chispa de agua. Una vez abiertas se riegan con la salsa, se les dan unas vueltas para que tomen la salsa y se sirven.

Receta de Loly Rodríguez de Isla Cristina (Huelva).

Chirlas en Salsa de Vino Tinto

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de chirlas, un vaso de vino de Rioja, una zanahoria, media cebolla, un trocito de apio, cincuenta gramos de jamón picado, una cucharada de harina, un diente de ajo, laurel, tomillo, unas gotas de tabasco, dos cucharadas de mantequilla.

PREPARACIÓN:

En una cazuela, se calienta la mantequilla, cuando este liquida, se frien la zanahoria picada, la cebolla picada, el apio picado, se añaden el jamón, la hoja de laurel, el tomillo y se condimenta como unos diez minutos, se añade el vino tinto, se deja que hierva y reduzca. Se añaden el ajo majado, las gotas de tabasco, la harina para que espese y se tritura. Se vuelve la salsa a la cazuela, se añaden las chirlas, se abren en la salsa, se remueven y se sirven.

Receta de Nuria López de Isla Cristina (Huelva). Si el vino es de Rioja, el plato queda mucho mejor.

63
...

Chirlas en Salsa Diabla

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de chirlas, medio litro de caldo de carne, una cucharada de harina, dos nueces de mantequilla, dos chalotas picadas, un vaso de vino blanco, una cucharada de perejil picado, pimienta de Cayena, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se pone el caldo a la lumbre en un cazo, se mezcla bien la harina con una nuez de mantequilla y se añade al caldo cuando rompa a hervir. Se cuece diez minutos, se cuela y se reserva.

En otro cazo se pone el vino con la chalota picada muy fina, se deja cocer hasta que reduzca el vino. Se echa el caldo y se deja cocer a fuego lento cinco minutos, se añaden el perejil picado, la pimienta de Cayena molida, otra nuez de mantequilla, se salpimenta, se añaden las chirlas, se abren y se dejan cocer a fuego muy lento hasta que trabe una salsa a nuestro gusto.

Receta de Nuria López de Isla Cristina (Huelva).

Chirlas en Salsa Verde

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de chirlas, un diente de ajo, dos cucharadas de harina fina, una cucharada de aceite, un chorrito de vino blanco, una hoja de laurel, una cucharada de perejil, sal.

PREPARACIÓN:

Se abren las chirlas en dos cucharadas de aceite con un ajo picado, una hoja de laurel y un chorrito de vino blanco; se cuele el caldo

Se prepara una salsa verde, en un bol con perejil picado, el zumo de medio limón, pimienta molida, sal y aceite. Se bate todo íntimamente con el caldo de abrir las chirlas, se riegan las chirlas con la salsa y se sirven

A la salsa verde se le pueden añadir unas alcaparras en su preparación. Este plato se puede preparar con mejillones, almejas o pirulos.

64
...



Chirlas en Tinta de Calamar

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de chirlas, dos cebollas, un ajo, medio vaso de caldo pescado, miga de pan, dos bolsas de tinta de calamar, aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren las chirlas en su propio jugo, se cuele el caldo y se reserva con las chirlas.

Se rehogan en una sartén con aceite las cebollas picadas y el ajo, cuando doren se añade el caldo de pescado y se cuece un cuarto de hora. Se maja la miga de pan junto a la tinta de calamar, se salpimenta, se hierve diez minutos. Se pasa por el turmix, y se cuele por el chino.

Se le añaden las chirlas con su caldo, se les da un calentón, se remueven y se dejan reposar para que traben los sabores. Se sirven calientes.

Receta Isleña de Ana Vega. Se trata de una preparación que nadie se la espera y menos si dices muy serio "son almejas en su tinta.." A este plato le va muy bien un ponche de melocotón fresquito.

Chirlas Guisadas

INGREDIENTES: (4 personas)

Kilo y medio de chirlas, una hoja de laurel, una cebolla, dos dientes de ajo, dos cucharadas de pan rallado, una cucharada de perejil, medio vaso de vino blanco, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren las chirlas al vapor con una chispita de agua y una hoja de laurel, el caldo se cuela y a las chirlas se les quita la valva superior, se reservan.

En una cazuela de barro se saltea la cebolla picada en aceite, cuando comienza a dorar se añaden el ajo picado y el pan rallado, se remueven, se dora y se riega con el caldo de abrir las chirlas y el vino blanco, se cuece unos minutos, se añaden las chirlas y se dejan reposar. Se espolvorea con perejil picado y se sirven.

Receta recogida en Isla Cristina (Huelva).

65
...

Chirlas Lame-Lame

INGREDIENTES: (4 personas)

Kilo y medio de chirlas, un vaso de vino blanco, una hoja de laurel, una cebolla, una cucharada de pimentón, un trozo de limón, un clavo, una cucharada de pan rallado, perejil, sal.

PREPARACIÓN:

Se abren las chirlas al vapor, con el vaso de vino blanco, el limón, el clavo pinchado en el limón, y la hoja de laurel. El caldo se cuela y se reserva. A las chirlas se les quita la valva superior y se reservan en una cazuela de barro.

En una sartén, se fríe la cebolla, se añade el pimentón, se les dan unas vueltas, se añade un vasito del caldo de abrir las chirlas, y se riegan las chirlas con la farsa. Se añade sal, se cuecen unos cinco minutos y se sirven.

Este plato se puede preparar con mejillones, almejas, verdigones etc.

Chirlas Rellenas y Gratinadas

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de chirlas, cuatro dientes de ajo, cuatro cucharadas de perejil, dos huevos, pan rallado, una hoja de laurel, cuatro cucharadas de vino, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren las chirlas al vapor con el vino y la hoja de laurel. El caldo se cuele y se reserva; se elimina una valva y se despegue el bicho de su concha con un cuchillito.

Se maja el ajo en un almirez junto al perejil y unas cucharadas de caldo de abrir las chirlas, se liga con pan rallado y se rellenan las chirlas. Se colocan en una fuente de horno y se lleva a gratinar al horno a ciento ochenta grados diez minutos hasta que las chirlas estén gratinadas.

Se sirven recién hechas.

Es un trabajo de chinos, pero están muy ricas.

66
...

Cintas con Chirlas y Setas

INGREDIENTES: (4 personas)

Trescientos cincuenta gramos de tagliatelle, un cuarto de kilo de boletos, dos vasos de chirlas, una hoja de laurel, dos cucharadas de queso parmesano rallado, una rama de apio, medio vaso de vino blanco, dos cucharadas de aceite, una cucharada de mantequilla, media cebolla, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren las chirlas al microondas, el caldo se cuele y se reserva. A las chirlas se les quita una valva y se reservan.

Se pican la cebolla y el apio, se doran tres minutos con aceite y mantequilla. Se añaden las setas cortadas en láminas y se rehogan dos minutos, se incorporan las chirlas, el caldo de abrirlas y el vino, se cocinan dos minutos y se retiran del fuego.

Se cuece la pasta con agua, laurel y sal siguiendo las instrucciones del fabricante impresas en el paquete. Se sacan, se escurren y se llevan a una ensaladera, se vierte sobre ellos el refrito, se espolvorea con el queso rallado y se sirven.

Siempre que hablamos de pasta regamos queso parmesano o algún otro queso italiano rallado. ¡El queso manchego viejo, rallado, les da un toque genial!

Cola de Rape a la Tarifeña

INGREDIENTES: (4 personas)

Una cola de rape, un cuarto de kilo de gambas arroceras, un cuarto de kilo de calamares, un cuarto de kilo de chirlas, una cebolla, un vaso de vino blanco, cien gramos de piñones, harina de freír pescado, aceite, una cucharada de perejil, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Rebozar las colas de rape en harina y freírlas. Reservar en una fuente de horno.

Aparte en una sartén con un chorrito de aceite de oliva, pochar la cebolla.

Cuando esté blandita agregar los calamares y las gambas. Dar unas vueltas y rociar con el vino y un vasito de agua, echar las chirlas.

Tras unos minutos y esperando que las chirlas se abran, echarlo todo sobre las colas de rape e incorporar los piñones y un poco de perejil. Salpimentar a gusto y meter al horno a ciento cincuenta grados unos diez minutos y luego ¡Buen provecho! ¡Sale riquísimo...!!!

67
...

Receta de Vidal González alumno del curso de Agente Europeo de Desarrollo Pesquero realizado en Huelva en 2007.

Croquetas de Chirlas

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de chirlas, un vaso de vino blanco, una hoja de laurel, media cebolla, un vaso de aceite, tres cucharadas de harina, dos vasos de leche, dos huevos, pan rallado, sal.

PREPARACIÓN:

Se abren las chirlas, con el vaso de vino y la hoja de laurel. El caldo se cuela y se reserva, se eliminan las cascaras y reservan.

En sartén aparte, se liga una bechamel con la cebolla picada que se fríe hasta dorar, se le añade la harina, se le dan unas vueltas, hasta que tueste un pelín, se añaden la leche, el caldo de abrir las chirlas, y las chirlas, se deja reducir hasta que tome cuerpo la masa. Se deja enfriar, se hacen las croquetas y se fríen en aceite tras pasarlas por huevo batido y pan rallado.

Receta de Antonio Alonso del Restaurante Cacherón de Isla Cristina (Huelva).

Empanada de Chirlas

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de harina, dos cucharadas de levadura de panadero, un huevo, cuatro nueces de mantequilla, un kilo de chirlas, dos dientes de ajo, una cucharada de perejil picado, tres cebollas dos cucharadas de pan rallado, medio vaso de aceite, una hoja de laurel, tres hebras de azafrán, pimentón, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

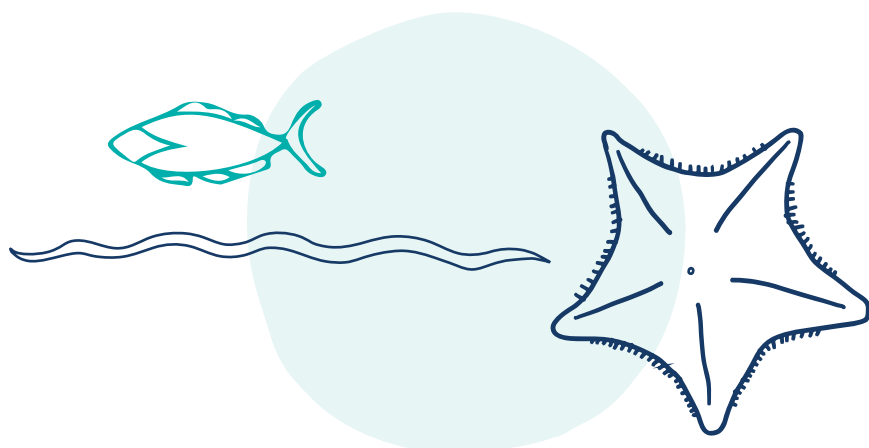
Se forma un volcán con la harina, se colocan el huevo batido, la mantequilla en pomada y la levadura desleída en una cucharada de agua. Se amasa, se cubre con un paño húmedo y se deja al calor hasta que suba.

Se abren las chirlas al vapor con la hoja de laurel, se eliminan las conchas y se cuele el caldo.

Se fríe la cebolla en aceite junto al ajo y el perejil picado, cuando poche se añaden las chirlas, unas cucharadas del caldo de abrir las chirlas, el pimentón, el azafrán y el pan rallado.

Se extiende la masa con un rodillo, se forra un molde de horno engrasado con mantequilla con la masa, se vierte el relleno, se extiende, se cierra con una lámina de masa, se pincela con huevo batido, se pincha con un tenedor y se lleva al horno a temperatura media hasta que dore.

Esta receta de Esther Martínez la recogimos en Isla Cristina (Huelva) en un puesto del Mercado Marítimo del Siglo XVIII.



Ensalada de Lubina y Chirlas

INGREDIENTES: (4 personas)

Un cogollo, un kilo de chirlas, cuatro filetes de lubina pequeños, una cebolla, una zanahoria, tres cucharadas de alcaparras, dos huevos duros, un vasito de aceite, un chorrito de vinagre, un pimiento, dos hojas de laurel, un casco de limón, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren las chirlas al vapor con una hoja de laurel y el casco de limón. Se les quitan las cáscaras y se reservan. El caldo se cuele y se reserva. Se lavan los filetes de lubina, se escurren y se cuecen en una cazuela en agua con sal y la hoja de laurel. Se desmenuza y se liga con las chirlas. Se pican en crudo la cebolla, la zanahoria, el pimiento y el huevo duro, se añaden las alcaparras, se adereza con aceite, vinagre, sal y pimienta. Se incorporan el pescado y las chirlas; se remueve, se emplata en una fuente con una base de cogollo cortado en juliana, sobre él la ensalada, se adorna con unas gambas peladas y se sirve.

Receta común Isleña. Esta receta en concreto es de Dolores Abreu.

69
...

Ensalada de Pulpo, Mejillón y Chirlas

INGREDIENTES: (4 personas)

Doscientos gramos de pulpo, medio kilo de mejillones, medio kilo de chirlas, una chalota, diez gramos de almendras, perejil, cuatro tomates, un diente de ajo, un limón, aceite y sal.

PREPARACIÓN:

Se cuece en agua hirviendo el pulpo, y se corta en lonchitas. En una cazuela se ponen los mejillones, las chirlas, un chorro de aceite, el ajo picado y la hoja de laurel, se cuecen hasta que abran. Se les quitan las cáscaras, y se colocan en una ensaladera, el pulpo, los mejillones, las chirlas, los tomates cortados en trocitos y sin pipas, la chalota cortada fina, las almendras picadas, y perejil picado. Se aliña con aceite, el caldo de cocer los mejillones y las chirlas, el zumo de limón y sal.

Las chirlas se pueden sustituir por cualquier tipo de almeja y el zumo de limón por vinagre de manzana.

Espaguetis Marineros

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de espaguetis, tres cuartos de kilo de mejillones, dos vasos de chirlas, cuatrocientos gramos de gambas, un cuarto de kilo de chopitos, tres cucharadas de puré de tomate, un ramito de perejil, una hoja de laurel, aceite, un vasito de vino, sal y pimienta.

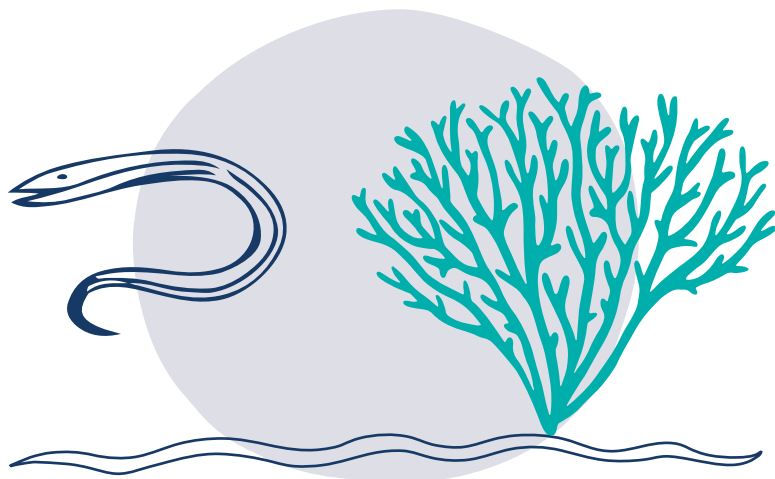
PREPARACIÓN:

Se limpian los chopitos se les quitan la espina y la bolsa. Se lavan, se escurren y se reservan

Se abren los mejillones y las chirlas con un ajo cortado en láminas, el vino y la hoja de laurel, se les quitan las valvas y se reservan unos cuantos con media concha para decorar al final. El caldo se cuele y se reserva.

En una cazuela se dora un diente de ajo con aceite, se añaden los chopitos, pasado un cuarto de hora se incorporan las gambas peladas, los mejillones, las chirlas, el puré de tomate y el caldo de cocer los mejillones y las chirlas; se salpimenta y se cocina veinte minutos.

Se cuecen los espaguetis en agua con sal siguiendo las instrucciones del fabricante impresas en el paquete. Se llevan a una fuente honda, se vierte el rehogado sobre los espaguetis y se sirven adornados con los mejillones y las chirlas con media concha que se reservaron, se espolvorea con perejil picado y se sirve.



Fideos con Chirlas

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de chirlas, un vaso de vino blanco, una hoja de laurel, medio kilo de fideos, medio kilo de tomate, una cebolla, medio vasito de aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren las chirlas al vapor con el vaso de vino blanco, y la hoja de laurel, el caldo se cuele y se reserva; a las chirlas se les quitan las conchas, y se reservan.

Se cuecen los fideos en agua, siguiendo las instrucciones del fabricante, generalmente son siete minutos. Cuando estén hechos, se lavan con agua fría, se cuele y se reservan. Se lavan con agua fría, es para que no se pasen.

En una cazuela con aceite, se añaden la cebolla picadita, y los tomates picados sin piel ni pepitas; cuando este casi frito, se añaden los fideos, las chirlas, y un poco del caldo de abrir las chirlas, se deja hervir como un par de minutos, se rectifica de sal y pimienta, se sirven.

71
...

Esta receta es genérica, hay mil maneras de prepararla. Esta es la que nos preparaba nuestro amigo Juan en La Choza de Punta Umbría (Huelva) las noches de relente. También se puede preparar con almejas, verdigones etc.

Gazpacho Verde con Chirlas

INGREDIENTES: (4 personas)

Tres tomates, media cebolla, tres pimientos, cuatro dientes de ajo, dos cucharadas de albahaca, ralladura de jengibre, aceite, miga de pan, un vaso de chirlas, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren las chirlas en su propio jugo, se eliminan las cáscaras y se cuele el caldo.

Se ligan los ingredientes en la batidora en crudo, se pasan por el chino y se añade el agua de abrir las chirlas; se emplata y se riega con las chirlas antes de consumirlo.

Receta recogida en Isla Cristina, se puede hacer con almejas, mejillones o percebes.

Graten de Chirlas

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos vasos de chirlas, un vaso de vino blanco, una hoja de laurel, dos cucharadas de mantequilla, un vasito de nata líquida, sémola, pimienta, queso rallado y sal.

PREPARACIÓN:

Se abren las chirlas al vapor con el vaso de vino y la hoja de laurel; el caldo se cuela y se reserva. A las chirlas se les quita la concha superior y se reservan.

Se liga una salsa con el caldo de abrir las chirlas, mantequilla, pimienta, el vasito de nata, se bate y se espesa con una cucharadita de sémola.

Se colocan las chirlas en una fuente de hornear, se cubren con la salsa, se recubren con queso rallado y se llevan al horno hasta que gratinen. Se sirven calientes.

Grellos con Marisco

INGREDIENTES: (4 personas)

Doscientos gramos de langostinos, doscientos gramos de cigalas, doscientos gramos de grelos cocido, doscientos gramos de chirlas, medio litro de crema de leche, medio litro de caldo de pescado, dos nueces y media de mantequilla.

PREPARACIÓN:

Se abren las chirlas al vapor en una cazuela con una chispita de agua, se cuela el caldo y se retiran las cascara.

En una cazuela con agua se pone a cocer el marisco. Se pela y se saltea con mantequilla, se incorpora la nata, se reduce y se añaden las chirlas, su caldo y el caldo corto de pescado. Se incorporan los grelos cocidos y se cuece unos minutos para que atempere el plato, se adorna con unas chirlas con cascara; se sirve.

Guiso de Sapo y Chirlas

INGREDIENTES: (4 personas)

Kilo y medio de sapo limpio, un kilo de chirlas, tres patatas, dos tomates, un vaso de vino, una hoja de laurel, tres dientes de ajo, tres cucharadas de aceite, sal y pimienta.

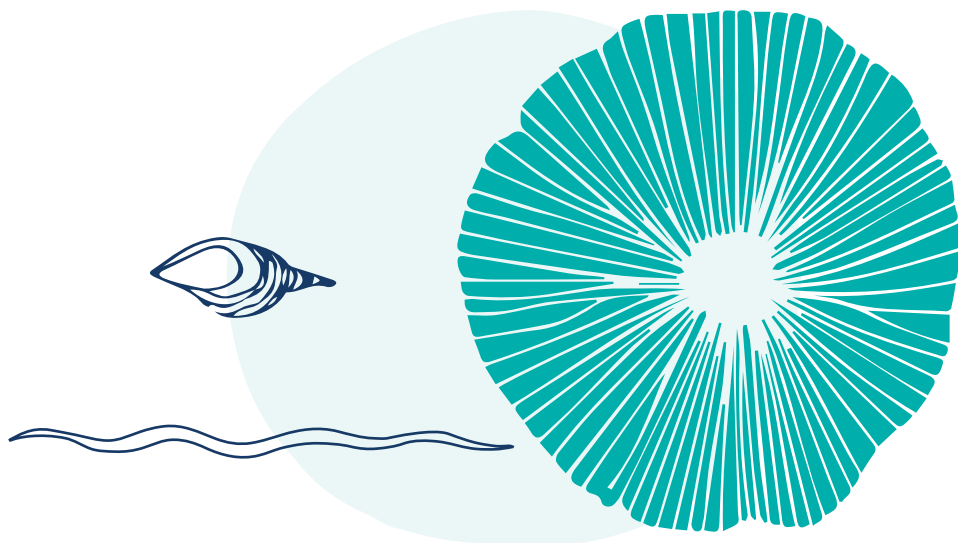
PREPARACIÓN:

Se abren las chirlas en una sartén con la hoja de laurel y el vino blanco, se les quitan las cascarras, se reservan. Se cuele el caldo de abrirlas y se reserva.

En una cazuela de barro se saltean en el aceite los ajos cortados en láminas, cuando doren se añaden los tomates picados sin piel ni pepitas. Se deja cocinar cinco minutos y se añaden cuatro vasos de agua.

Se añaden las patatas cortadas a tamaño medio bocado, se cuecen un cuarto de hora. Se sacan los filetitos de sapo, se añaden a la cazuela y se cocinan cinco minutos; se añaden las chirlas y el caldo de abrirlas, se salpimientan, se cocinan unos minutos y se sirven.

Este plato se puede preparar con rata, araña, rape etc. Los tiempos de cochura se miden en función del tipo de pescado.



Guiso Marinero de Garbanzos y Chirlas

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de garbanzos, medio kilo de chirlas, un cuarto de kilo de gambas, un diente de ajo, una patata, un hueso de caldo, un vaso de vino blanco, una hoja de laurel, dos cucharadas de aceite de oliva, un trocito de calabaza, perejil y sal.

PREPARACIÓN:

Se abren las chirlas al vapor con el vaso de vino y la hoja de laurel. Se cuele el caldo y se reserva. Se descascaran las chirlas y se reservan.

En una olla se cuecen los garbanzos, con la calabaza, la patata, y el hueso. Cuando estén tiernos los garbanzos, se cuelean y se pasan a una cazuela de barro.

En una sartén, se fríen los ajos hasta que doren, se añaden el caldo de abrir las chirlas, las chirlas, y las gambas. Se reduce un minuto y se agrega sobre la cazuela con los garbanzos, se cuecen como unos cinco minutos (si hace falta se añade un pelín de agua) y se remueve para que se mezcle bien. Se sirve caliente.

74
...



Habas a la Marinera

INGREDIENTES: (4 personas)

Tres vasos de chirlas un vasito de aceite, un vasito de vino, un diente de ajo, medio kilo de habas baby, doce colas de gambas, dos cucharadas de pan rallado, una cucharada de perejil, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

En una cazuela de barro con aceite, se añaden las chirlas, el diente de ajo picado, se salpimenta. Se añaden las habas baby, un vasito de vino y un chorrito de agua, se deja cocer hasta que abran las chirlas, se añaden las dos cucharadas de pan rallado y el perejil. Se mueve la sartén enérgicamente hasta que la salsa trabe. Se retira del fuego cuando las habas estén tiernas. Se sirven calientes.

Cuando se prepara esta receta hay que tener mucho cuidado de que no tengan arena.

Habas con Chirlas

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de habas tiernas peladas, medio kilo de chirlas, un vaso de tomate frito, seis cucharadas de aceite, un vaso de vino blanco, dos huevos duros, una rebanada de pan frito, dos cucharadas de almendras, dos dientes de ajo, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren las chirlas al vapor con el vino blanco, se cuele el caldo y se reserva con los chirlas.

En la misma cazuela y con seis cucharadas de aceite, se rehoga la cebolla picada, cuando comience a dorar se añaden el tomate frito, el caldo de abrir las chirlas y se cuece hasta que reduzca.

Se llevan a un almirez las almendras, el ajo y el pan frito; se maja hasta obtener una pasta. Se añade a la cazuela junto con las habas, se cubre de agua y se deja cocer un cuarto de hora se añaden las chirlas se cuece cinco minutos más, se rectifica de sal y pimienta. Se sirve caliente adornando con cascós de huevo duro.

75
...

Receta de Toñi del Bar Patera de Isla Cristina (Huelva).

Habas con Tollo Fresco

INGREDIENTES: (4 personas)

Un tolo fresco, medio kilo de habas, seis cucharadas de aceite, una cebolla, ocho gambas, un vaso de chirlas, dos dientes de ajo, un tomate, un vasito de vino blanco, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se limpia el tolo, se le quitan la cabeza, la cola y se trocea en rodajas. Se pelan las gambas y se reservan. Se lavan las chirlas y se reservan.

En una cazuela se hace un refrito con la cebolla pelada y picada, el ajo, el tomate -pelado y sin pepitas-. Se salpimenta.

Una vez refrito se añaden el vino blanco, el tolo y las habas. Y se deja cocer veinte minutos. Si reduce mucho, se añade un poco de agua. Se añaden las gambas y las chirlas y cuando abran estas, se sirve.

Receta de Pedro Escobar. Es un rancho muy reconfortante, se puede hacer con tolo seco hidratado.

Judías Blancas con Chirlas

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de judías blancas, un kilo de chirlas, cuatro dientes de ajo, dos cucharadas de pan rallado, medio vaso de vino blanco, unas hojas de hierbabuena, aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se dejan las judías en remojo toda la noche, se cuecen en agua con sal, se sacan, se escurren y se reservan.

En una sartén amplia se saltea el ajo picado en cuatro cucharadas de aceite, se añaden las chirlas, se tapa y se cocinan hasta que abran, se añade el vino y se le dan unas vueltas. Se riega sobre las judías, se remueve y se deja reposar un par de minutos para que tomen el sabor y se sirven.

Receta recogida en El Rompido. En Nuevo Portil las hemos tomado muy similares, las hacen en cazuela y añaden las judías en el ultimo momento, las cocinan un par de minutos, las dejan reposar otros dos y las sirven.

Judías Negras con Rape, Chirlas y Gambas

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatrocientos gramos de judías negras, una cucharada de pan rallado, dos vasos de chirlas, una cola de rape pequeña, doscientos gramos de gambas, laurel, una cucharada de perejil, unas hebras de azafrán, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se pelan las gambas, se cuecen las cabezas y las cascaras con agua. Se cuele el caldo y se reserva.

Se dejan las judías en remojo toda la noche, se cuecen en el caldo de las gambas con una chispa de sal, el laurel, la cebolla cortada en cascos y dos ramitas de perejil. Una vez cocidas se sacan y se reservan.

Se rehoga en una sartén con aceite la parte blanca del puerro picada en juliana, cuando ablande se añaden las chirlas y las gambas. Se majan en un almirez las hebras de azafrán con una cucharada de pan rallado, se añade al sofrito, se le dan unas vueltas y se vierte sobre las judías, se les da un hervor y se sirven.

Este plato se puede hacer sin rape. En Asturias se prepara un plato muy similar con unas judías verdes a las que llaman verdinas; la receta que presentamos es de Rocío García.

Menestra de Atún con Chirlas

INGREDIENTES: (6 personas)

Un kilo de lomo de atún, un kilo de chirlas, seis alcachofas, medio kilo de guisantes, medio kilo de habas, un cuarto de kilo de zanahorias, dos cebollas, un vaso de vino blanco, dos vasos de caldo de carne, medio kilo de patatas, un diente de ajo, una cucharada de harina, una cucharadita de pimentón, seis cucharadas de aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se trocea el atún en porciones regulares, se lavan, se escurren y se secan.

Se abren las chirlas al vapor, se cuele el caldo y se eliminan las cascarras.

Se limpian las alcachofas, se les quitan las hojas exteriores más leñosas, se despuntan y se elimina la pelusa interior. Se cortan en cuatro cascós.

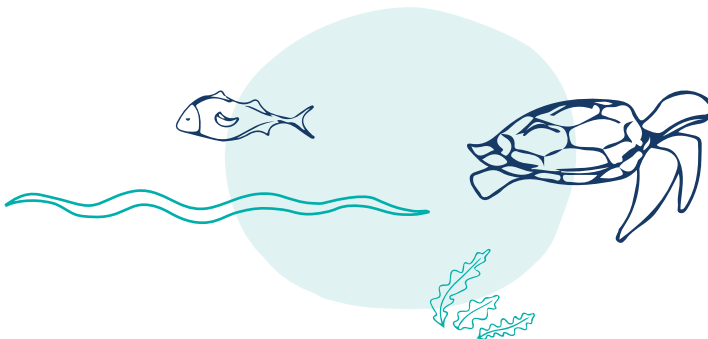
Se raspan las zanahorias y se cortan en rodajas, la cebolla se pica muy fina.

Se calienta el aceite en una cazuela de barro, se incorpora la cebolla cuando coja color se añade el ajo picado, a continuación las porciones de atún y se rehoga hasta que doren todas por igual.

Se incorporan las verduras y se rehogan a fuego muy suave hasta que ablanden, se añaden la harina y el pimentón, se rehoga unos minutos y se riega con el caldo de carne y el vino, se salpimenta. Se lleva a ebullición lentamente y se deja cocer una hora o algo mas si no estuviese tierno.

Se pelan las patatas, se cortan en cuadros y se fríen en aceite, se vierten sobre la menestra, se añaden las chirlas y el caldo de abrirlas, se sirven en la misma olla de barro.

Receta de Margarita González de Isla Cristina (Huelva).



Merluza con Chirlas y Gambas

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de tomates, una cebolla, dos pimientos, cuatro dientes de ajo, un vaso de chirlas, un cuarto de kilo de gambas, una cola de merluza de kilo y medio, un vaso de aceite, una cucharada de culantro picado, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se saltea con aceite la cebolla picada, cuando comience a pochar, se añaden el pimiento picado y el tomate pelado y sin pepitas. Cuando reduzca el agua que suelta el tomate, se pasa por el chino, se vuelve a la olla y se añaden las gambas peladas, las chirlas y la merluza cortada en rodajas. Se salpimenta, se añade agua hasta cubrir y se lleva al fuego veinte minutos. Se retira del fuego, se espolvorea con culantro picado a cuchillo y se sirve.

78
...

Merluza con Chirlas y Verduras

INGREDIENTES: (4 personas)

Trescientos gramos de merluza, medio kilo de chirlas, trescientos gramos de puerros, tres tallos de apio, dos zanahorias, una hoja de laurel, un casco de limón, una cucharada de menta, un vasito de aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se quitan los hilos del apio, se corta en rodajas y se reserva en crudo.

Se escalda la parte blanca de los puerros, se cortan en rodajas y se reservan. Se pelan las zanahorias, se cuecen y se cortan en rodajas.

Se cuece la merluza con una hoja de laurel, un casco de limón, sal y pimienta, se limpia y se desmiga; las chirlas se abren en su propio jugo, se les quitan las cascaras, se cuela el caldo de abrirlas y se reservan.

Se pica la menta a cuchillo, se liga con el aceite, se salpimenta y se reserva.

Se ligan el pescado, las verduras y las chirlas, se riegan con el caldo de abrir las chirlas, se dejan reposar un par de minutos, se riegan con el aceite de menta, se traban y se sirven.

Pastel de Mar

INGREDIENTES: (4 personas)

Un paquete de puré de patatas, una pescadilla grande, un vaso de chirlas, cien gramos de gambas, dos nueces de mantequilla, un cuarto de litro de nata líquida, una lata de atún en aceite, una lata de anchoas en aceite, un limón, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se ponen a cocer en un cazo con tres cuartos de litro de agua, la pescadilla, las chirlas y las gambas con una corteza de limón y un poco de sal. Se cuece durante diez minutos, se escurre y se reserva el caldo.

Se prepara un puré con medio litro de caldo de pescado, el sobre de puré de patatas, una nuez de mantequilla, se añaden las chirlas sin cáscara, las gambas peladas y las anchoas; se mezclan bien.

Se pasan por la batidora la pescadilla, el atún y la nata, se salpimenta. Se forra con puré de patata un molde, se rellena con la preparación de pescadilla, se cuece a horno medio un cuarto de hora. Se sirve con salsa rosa.

79
...

Patatas con Chirlas

INGREDIENTES: (4 personas)

Tres patatas, dos vasos de chirlas, cuatro dientes de ajo, tres cucharadas de aceite, pimentón, una cuchara de perejil, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

En una sartén pequeña con el aceite se saltea el ajo cortado en láminas, cuando dore se añaden el perejil, picado a cuchillo, y las chirlas, se tapan y se cocinan hasta que abran. Se añaden las patatas cortadas a tamaño bocado, el pimentón y el perejil, se cubren con agua caliente y se cuecen media hora, se rectifican de sal y pimienta si es necesario. Transcurrido este tiempo se sirven



Patatas con Chirlas en Salsa Verde

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de patatas, una cabeza de rape, vaso y medio de chirlas, media cebolla, un pimiento verde, cuatro dientes de ajo, un vaso de aceite, dos cucharadas de perejil, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

En una cazuela de barro con aceite se saltea la cebolla picada muy fina; cuando comienza a blanquear se añaden el pimiento picado y el ajo.

Se rehogan y se añaden las patatas contadas en rodajas, se añade la cabeza de rape y se cubre con agua, se salpimenta y se cuece una hora. Se saca la cabeza de rape, se le quitan las partes comestibles, se pican a cuchillo y se añaden a la cazuela junto a las chirlas. Se cocina cinco minutos más, se dejan reposar unos minutos y se sirven.

80
...

Poleás de Chirlas

INGREDIENTES: (4/6 personas)

Medio kilo de harina de maíz, aceite, un tomate grandecito, un par de pimientos, dos dientes de ajo, un puñado de gambas, una cucharada de pimentón, vinagre y sal.

PREPARACIÓN:

Se abren las chirlas al vapor, se eliminan las valvas y se cuela el caldo, se reserva.

En una cazuela con aceite se rehogan la cebolla picada, el tomate picado sin piel ni pepitas y el pimiento picado. Se añade el pimentón y se dejan cocinar tres o cuatro minutos.

Se añade a la cazuela el caldo de abrir las chirlas; se lleva a ebullición, y se deja enfriar un poco, el grueso de la cochura mas las chirlas se saca con una espumadera, se trituran en la batidora y se vuelven a la cazuela con el caldo.

A la crema resultante, se va ligando la harina de maíz poco a poco removiendo constantemente para que no forme grumos, hasta que cuajen las gachas.

Se sirven en una fuente con pan frito como cuchara.

Receta común de Isla Cristina. Esta es del bar Arco Iris; Juana Obiol de Isla Cristina (Huelva) las hace muy ricas.

Pomelo Relleno de Arroz y Chirlas

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos pomelos, setenta y cinco gramos de arroz , medio kilo de mejillones, medio kilo de chirlas, tres cucharadas de aceite, media cucharadita de tabasco, media cebolla, laurel, tomillo, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren las chirlas y los mejillones al vapor con laurel y tomillo. Se cuele el caldo, a los mejillones y las chirlas se les quitan las cáscaras. Se pica la cebolla, se macera media hora con aceite y tabasco.

Se cortan los pomelos, se saca la pulpa, se pica y se reserva junto al zumo.

Se cuece el arroz veinte minutos en agua con una chispa de sal, se refresca y se mezcla con las chirlas, los mejillones, el caldo de abrirlos, la pulpa del pomelo, la cebolla, el caldo de macerarla, el zumo del pomelo, sal y pimienta.

Se rellenan los pomelos, se refrescan en el frigorífico y se sirven.

Receta recogida en Ayamonte (Huelva).

87
...

Rancho de Fideos

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos cebollas, aceite, tres dientes de ajo, , un pimiento verde, un pimiento rojo, una patata, dos tomates, dos hebras de azafrán, dos cucharadas de almendras molidas, dos cucharadas de vino, cinco vasos de chirlas, trescientos gramos de fideos, litro y medio de caldo corto de pescado, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

En una paella con ocho cucharadas de aceite se saltean la cebolla y el ajo picados. Pasados cuatro minutos se añaden las patatas y los pimientos cortados en dados, se cocinan diez minutos, se le ralla el tomate, sin piel ni pepitas, se cocina cinco minutos más.

En un almirez se majan las almendras con dos cucharadas de aceite, azafrán, dos cucharadas de vino, sal y pimienta. Se riega el majado sobre la paella, pasados dos minutos se vierten los fideos, se riega con el caldo y se cuece el tiempo marcado por el fabricante en el paquete. Se sirve.

Rancho de Garbanzos

INGREDIENTES: (4 personas)

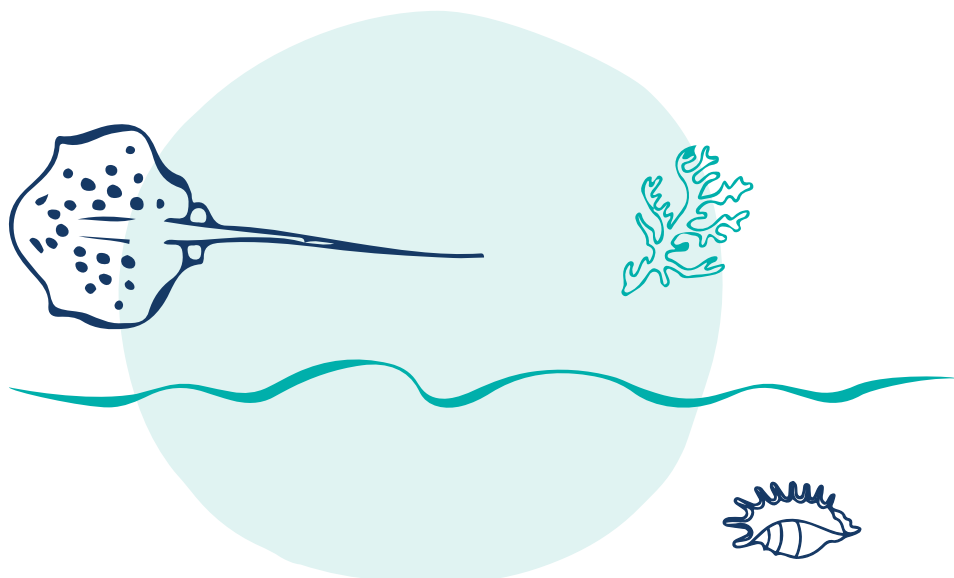
Medio kilo de garbanzos, un cuarto de kilo de chirlas, un cuarto de kilo de gambas, dos dientes de ajo, una rama de apio, dos huesos de jamón, un vaso de vino blanco, dos cucharadas de aceite, una cucharada de perejil, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se dejan los garbanzos en remojo toda la noche en agua tibia con sal. Se sacan, se escurren, se llevan a una cazuela con agua y se cuecen junto al apio cortado en porciones, los huesos de jamón; se cuecen hasta que los garbanzos están tiernos. Se sacan, se llevan a una olla de barro.

Se saltea en una sartén con aceite el ajo picado, cuando comienza a tomar color se añaden el vino, las chirlas y las gambas. Se remueve, se espolvorea con perejil picado a cuchillo y se retira del fuego cuando las chirlas abran. Se vierte sobre los garbanzos y se les dan unas vueltas, se cocinan cinco minutos y se sirven.

Receta de Ana Grao recogida en el Bar de Pepín en Isla Cristina (Huelva).



Rancho de Patatas y Chirlas

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos vasos de chirlas, medio kilo de patatas, dos cucharadas de harina, dos huevos, un vaso de aceite, una cebolla, dos dientes de ajo, tres cucharadas de almendras, tres hebras de azafrán, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se pelan las patatas y se cortan en rodajas finas, se pasan por harina y huevo batido, se fríen en aceite.

Se abren las chirlas al vapor con el vino; se cuela el caldo y se eliminan las valvas. Se reservan.

En una cazuela aparte, se saltea la cebolla picada, cuando comience a tomar color, se añaden los ajos y cuando comiencen a dorar, se añade la harina, se riega con el caldo de las chirlas, se añade el azafrán y se rectifica de sal y pimienta.

Se añaden las patatas, se les da un hervor, se incorporan las chirlas, se espolvorean con perejil picado a cuchillo y se sirven.

Esta receta me la dio en su día la Señora Felipa de Isla Cristina (Huelva).

83
...

Salpicón de Chirlas

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos tomates, medio kilo de chirlas, una cebolla, un pimiento verde, un pimiento rojo, aceite de oliva, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren las chirlas en su propio jugo, se cuela el caldo y se reservan.

Se pelan los tomates y la cebolla, se cortan en dados pequeños. Se trocean los pimientos en juliana, se añaden las chirlas y su jugo, se mezcla todo, se aliña con aceite, vinagre, sal y pimienta. Se llevan un par de horas a la nevera y sirve.

Salsa Cardenal

INGREDIENTES: (4 personas)

Seis cucharadas de mantequilla, dos cucharadas de harina, dos vasos de leche, un vaso de chirlas, una copa de vino blanco, una hoja de laurel, un vasito de nata, seis gambas muy picadas, unas ralladuras de nuez moscada, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren las chirlas al vapor con la copa de vino blanco y la hoja de laurel. Se cuela el caldo y se reserva, a las chirlas se les quitan las cascarras y se reservan.

Se llevan a una sartén tres cucharadas de mantequilla, cuando funda se le espolvorea la harina, se remueve y cuando comienza a dorar se le añade la leche tibia, se remueve, se le ralla la nuez moscada, se salpimenta y se continua removiendo, se sube el fuego y se añaden el caldo de abrir las chirlas y la nata. Cuando rompa a hervir se añaden tres cucharadas de mantequilla, las gambas muy picadas, las chirlas y se continua batiendo hasta que espese a una salsa tipo bechamel.

84
...

Receta familiar. Se le puede añadir una chispa de piri-piri.

Salteado de Chirlas. Jamón y Brécol

INGREDIENTES: (4 personas)

Tres cuartos de kilo de chirlas, dos dientes de ajo, medio kilo de brécol, ocho lonchas de jamón, una cucharada de perejil, tres cucharadas de aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se cuece el brécol en agua con sal, se separan las flores y se saltean en aceite con el ajo cortado en láminas y cuatro lonchas de jamón picadas. Se saca el brécol, y se emplata.

Se abren las chirlas en la misma sartén y con el resto del aceite, se eliminan las valvas y se añaden al brécol con el caldo de abrir las, se cubren con una lonchita de jamón y se sirven espolvoreadas con perejil picado.

Receta recogida en Isla Cristina (Huelva).

Sollas en Salsa de Chirlas

INGREDIENTES: (4 personas)

Ocho sollas, dos zanahorias, una cebolleta, dos vasos de chirlas, cuatro ajos tiernos, una berenjena, un manojo de espárragos trigueros, aceite, sal y pimienta.

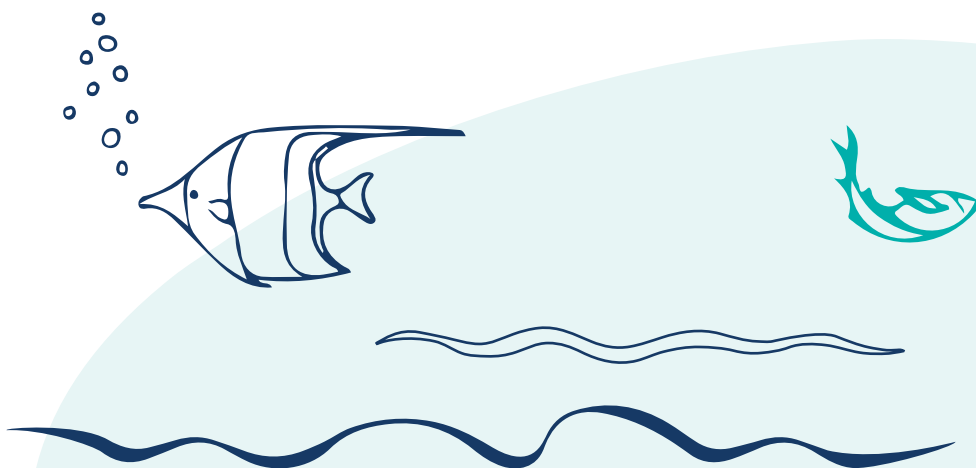
PREPARACIÓN:

Se limpian las sollas, se les quita la piel, se salpimientan y se reservan.

Se saltean en cuatro cucharadas de aceite la zanahoria y la cebolleta picadas muy finas, pasado un cuarto de hora se añaden las chirlas, se tapan y se dejan abrir. Se sacan las chirlas con unas pinzas, se eliminan las cascaras y se reservan. El fondo se pasa por la batidora y se reserva.

Se pasan las sollas por harina de freír pescado, se fríen en aceite, se sacan, se escurre el aceite y se emplatan. Se riegan con la salsa y se adornan con las chirlas.

Receta recogida en la Redondela; en Isla Cristina preparan este plato añadiéndole una copita de vino al pasar la salsa por le batidora y le dan una cochura suave de un par de minutos, en Punta Umbría hemos encontrado este plato que le pica dos dientes de ajo con la cebolleta y la zanahoria.



Sopa Cremosa de Chirlas

INGREDIENTES: (4 personas)

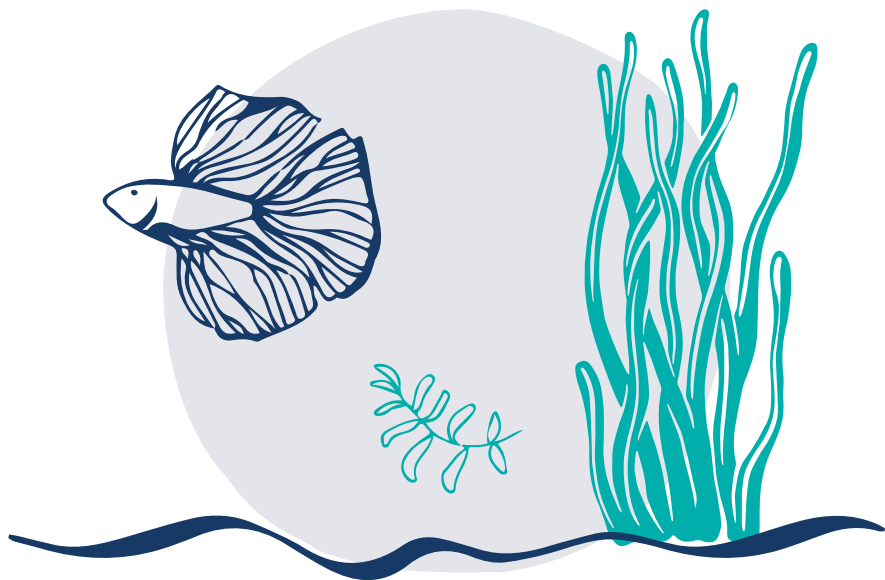
Kilo y medio de chirlas, dos nueces y media de mantequilla, una cebolla, un tallo de apio, una zanahoria, un puerro, un cuarto de kilo de nabos, un litro de caldo corto de pescado, dos hojas de laurel, cinco cucharadas de arroz, un vaso de crema de leche, dos cucharadas de perejil, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren las chirlas en una cazuela con un vaso de agua y una hoja de laurel; se quitan las cascara y se cuele el caldo, se reservan.

En una cazuela de barro se saltean en la mantequilla las verduras picadas diez minutos. Se riega el caldo, se añade una hoja de laurel, se cocina diez minutos, se añade el arroz, se tapa y se cuece un cuarto de hora.

Se retira del fuego, se añaden las chirlas, se deja reposar diez minutos, se pasa por el turmix, se añade la nata, se salpimenta y se calienta sin que llegue a hervir pues se puede cortar, se espolvorea con perejil y se sirve.



Sopa de Araña

INGREDIENTES: (4 personas)

Un cuarto de kilo de araña, un cuarto de kilo de chirlas, una hoja de laurel, una cebolla, un pimiento, dos dientes de ajo, cuatro cucharadas de aceite, media cucharadita de cominos, una rebanada de pan frito, una cucharada de cilantro picado, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se limpian las arañas, se eliminan el aguijón dorsal, la piel y las entrañas. Se llevan a una cazuela y se cuecen veinte minutos en agua con la hoja de laurel y un poquito de sal. Se desmenuzan los filetes y se reservan.

En el mismo agua se cuecen las chirlas hasta que abran. El caldo se cuela y se reserva en una cazuela. A las chirlas se les quitan las cáscaras y se reservan.

En una sartén se hace un refrito con la cebolla, los ajos, el tomate y el pimiento, todo picado. Se pasa por la batidora con el pan frito y los cominos. Se reserva.

En la cazuela en la que se reservo el caldo, se agrega el refrito hecho puré, la araña desmenuzada, el cilantro picado y se salpimenta. Se deja cocer cinco minutos, se agregan las chirlas y se sirve la sopa.

Receta de la Cocina Popular Isleña. Esta es como la hacemos en casa.

87
...

Sopa de Arroz con Chirlas

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio tazón de arroz, medio kilo de chirlas, cuatro cucharadas de aceite, una cebolla, dos dientes de ajo, tres hebras de azafrán, una cucharada de perejil, una hoja de laurel, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren las chirlas en litro y medio agua con la hoja de laurel. Cuando abran se cuela el caldo, se les quitan las cáscaras y se reservan.

En cazuela aparte con aceite, se doran la cebolla picada fina, los ajos picados finos, se añaden el arroz y el perejil picado a cuchillo.

Cuando este todo bien rehogado, se añaden las chirlas y el caldo de abirlas, se cuece como veinte minutos, se salpimenta, y se añade el azafrán desleído en un pelín de caldo, se sirve caliente.

Sopa de Castañas con Chirlas

INGREDIENTES: (4 personas)

Un cuarto de kilo de castañas, un cuarto de kilo de chirlas, una cebolla, hinojo, tres nueces de mantequilla, un litro de caldo corto de pescado, medio litro de crema de leche, una hoja de laurel, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren las chirlas en su jugo con la hoja de laurel, se les quita una valva, se cuele el caldo y se reservan.

Se pelan las castañas, se cuecen en agua veinte minutos, se les quita la segunda piel, se pican a cuchillo y se mezclan con la cebolla picada a cuchillo. Se doran en una cazuela de barro amplia con mantequilla durante diez minutos, se incorpora el hinojo picado, se saltea dos minutos más, se riega con el caldo muy caliente y se cuece media hora. Se añaden las chirlas, su caldo, se rectifica de sal y pimienta.

Se retira del fuego, se añade la crema de leche, se remueve y se sirve.

88
...

Receta recogida en el Bar de Pepín en la Playa Central de Isla Cristina (Huelva). Nos la dio una señora de Galaroza (Huelva). Una variante es pasar las castañas, la cebolla y el hinojo por el turmix antes de añadir el caldo.

Sopa de Chirlas

INGREDIENTES: (4 personas)

Un vaso de chirlas, un vaso de aceite, una cebolla, un tomate, un vaso de mayonesa, un bollo de pan duro, dos dientes de ajo, una hoja de laurel, media cucharadita de pimentón dulce, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren las chirlas al vapor con una chispita de agua, una chispita de aceite, un diente de ajo picado y la hoja de laurel. El caldo se cuele y se vuelve a la sartén.

En una olla de barro se saltean la cebolla picada y el tomate picado, pelado y sin pepitas. Se añaden seis vasos de agua, el pan picado fino, el pimentón y las chirlas con el jugo de la sartén.

Se le liga el vaso de mayonesa, se le da un hervor, se quita la hoja de laurel, se rectifica de sal y pimienta y se sirve en una sopera.

Sopa de Chirlas con Patatas al Curry

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de chirlas, cuatrocientos gramos de patatas, una cebolla, un diente de ajo, dos tomates, dos cucharadas de aceite, una cucharada de curry, cuatro vasos de caldo de pescado, una cucharada de perejil picado, una hoja de laurel, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren las chirlas al vapor con una hoja de laurel y unas cucharadas de agua. Se eliminan las cascaras y se cuele el caldo, se reservan.

En una olla con aceite se fríen la cebolla, los ajos y el tomate, se le dan unas vueltas y se deja que tomen sabor un minuto.

Se añaden las patatas peladas cortadas en cascós, se riega el caldo y se salpimenta. Se cuece un cuarto de hora, se añaden las chirlas y su caldo, se les da un calentón y se sirven espolvoreadas con perejil y/o culantro picados.

89
...

Sopa de Chirlas y Bacón

INGREDIENTES: (4 personas)

Kilo y medio de chirlas, dos cucharadas de aceite, tres lonchas de bacón, una cebolla, dos dientes de ajo, tres cuartos de kilo de patatas, vaso y medio de caldo de pescado, dos vasos y medio de leche, medio vaso de crema de leche, una hoja de laurel dos cucharadas de perejil, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren las chirlas en una cazuela con un vaso de agua y una hoja de laurel; el caldo se cuele y a las chirlas se les quitan las cascaras.

Se fríe el bacón en una cazuela con la cebolla picada y los ajos majados en un almirez, se saltea hasta que ablande la cebolla. Se añade la cebolla cortada en tacos, se riega con el caldo de pescado y el agua de cocer las chirlas, se añade la leche y se lleva a ebullición, se cuece a fuego lento veinte minutos, se destapa y se cuece diez minutos más.

Se añaden la crema de leche, las almejas, el perejil, se salpimenta y se calienta sin que llegue a hervir para que no se corte la nata y se sirve.

Sopa de Chirlas y Mejillones

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de chirlas, medio kilo de mejillones, dos vasos de caldo de pescado, un vaso de leche, una copa de vino blanco, dos tomates, un puerro, una zanahoria, una cebolla, dos dientes de ajo, una cucharada de perejil, tomillo, una hoja de laurel, tres hebras de azafrán, aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren al vapor las chirlas y los mejillones con la copa de vino y la hoja de laurel. Se eliminan las cascarras, el caldo se cuele y se reserva.

Se rehogan en una cazuela con tres cucharadas de aceite la cebolla picada, el ajo picado, la parte blanca del puerro cortada en juliana y la zanahoria cortada en juliana. Cuando comiencen a dorar se añade el tomate picado sin piel ni pepitas, el caldo de pescado, el caldo de abrir los mariscos, perejil, azafrán, tomillo, sal y pimienta. Se cuece a fuego lento media hora. Se añaden la leche y las almendras picadas, se cuece diez minutos y se sirve.

90
...

Hay una receta que pasa todo por la batidora después de la cocción.

Sopa de Chirlas y Tomate

INGREDIENTES: (4 personas)

Kilo y medio de chirlas, dos anchoas, dos dientes de ajo, una cucharada de perejil, un vaso de aceite, cuatrocientos gramos de tomate, una cucharada de albahaca picada, picatostes, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se majan en un almirez las anchoas, el ajo y el perejil, se saltea el majado en una cazuela de barro con el aceite. Se añaden los tomates rallados sin piel ni pepitas y se cocina diez minutos.

Se añaden las chirlas, se abren en la salsa, se añade una cucharada de albahaca muy picada y se sirve la sopa en un plato con los picatostes.

Sopa de Harina de Maíz con Chirlas

INGREDIENTES: (4 personas)

Un cuarto de kilo de harina de maíz, dos vasos de chirlas, medio litro de leche, litro y medio de caldo corto de pescado, una cebolla, una hoja de laurel, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se abren las chirlas en su jugo con la hoja de laurel y cuatro cucharadas de agua. Una vez abiertas, se quitan las conchas, se cuele el caldo y se añade al caldo de pescado.

Se pone el caldo a cocer, se le pica la cebolla y se añade la harina de maíz, se añaden la leche y las chirlas, se salpimenta y se cocina.

Si queda más espesa de lo debido se aclara añadiendo un poco de leche.

El termino sopa de harina de maíz, es como se denominan en América las poleás. Aquí es una crema mucho más caldosa.

91
...

Sopa de Jurel, Choco y Chirlas

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de jurelitos, medio kilo de choco, medio kilo de chirlas, cuatro cucharadas de aceite, una cebolla, dos dientes de ajo, dos zanahorias, dos hebras de azafrán, mejorana, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se limpian los jurelitos de cabeza, entrañas y raspas. Se sacan los lomos y se limpian las ventrescas de espinas.

En una cazuela con aceite, se rehoga la cebolla, cuando dore se añaden el ajo cortado en láminas, la zanahoria cortada en rodajas, el choco troceado, las chirlas y litro y medio de agua.

Se lleva al fuego y se cuece a fuego bajo, se salpimenta y se añaden dos hebras de azafrán. Cuando este la sopa, se añaden las presas de jurel, se cuece cinco minutos, se añade la mejorana y se sirve.

Receta de Eugenio Vera recogida en el Libro El Jurel en su Mantel.

Sopa de Pescado y Marisco

INGREDIENTES: (4 personas)

Tres nueces de mantequilla, tres lonchas de bacón, dos cebollas, dos dientes de ajo, dos tallos de apio, tres patatas, tres cucharadas pequeñas de tomillo picado, litro y cuarto de caldo de pescado, un kilo de chirlas, dos cucharadas de tomate frito, tres tomates, cuatrocientos gramos de maruca, una docena de gambas, dos cucharadas de perejil, sal y pimienta

PREPARACIÓN:

Se saltean cinco minutos en una sartén con la mantequilla, el bacón, el ajo picado, el apio y la cebolla, se añaden las patatas picadas en dados diminutos, el tomillo y el caldo, se baja el fuego y se cocina un cuarto de hora.

Se abren las chirlas al vapor, se cuele el caldo que se añade a la sopa, se les eliminan las cascarras y se reservan.

Se añaden a la sopa el tomate frito, los tomates rallados sin piel ni pepitas, el pescado troceado, las gambas peladas y las chirlas sin cascarras; se rectifica de sal y pimienta, se espolvorea con perejil picado a cuchillo y se sirve.

92
...

Sopa Isleña de Chirlas



INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de chirlas, una cebolla, un tomate, cuatro dientes de ajo, una cucharada de perejil, una punta de canela molida, una chispa de pimentón, cuatro cucharadas de aceite, queso rallado, litro y medio de agua, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

En una cazuela de barro amplia con cuatro cucharadas de aceite se abren las chirlas, se retiran y se saltea en el aceite, la cebolla picada, cuando transparente se añaden el ajo picado y el tomate picado sin piel ni pepitas, se cocina ocho minutos, se añaden el perejil picado, el pimentón, la canela y se rectifica de sal y pimienta. Se añade litro y medio de agua, se cocina unos minutos.

Se abren las chirlas en su jugo, se eliminan las cascarras, se cuele el caldo, se vierten en la cazuela junto al caldo, se le dan unas vueltas, se le da un hervor y se sirven con cuscurreos de pan frito.

Tallarines con Gambas y Chirlas

INGREDIENTES: (4 personas)

Doscientos gramos de tallarines, cien gramos de gambas, medio vaso de chirlas, aceite, un vasito de vino blanco, sal.

PREPARACIÓN:

Se cuecen los tallarines en agua con sal siguiendo las instrucciones del fabricante impresas en el paquete. Se sacan, se escurren y se reservan.

En una sartén honda se saltean las gambas peladas, se añaden las chirlas, se tapa y se cocinan hasta que abran. Se añaden los tallarines y el vino, se rehogan unos minutos y se sirven.

Receta familiar.

Tortellinis con Chirlas

93
...

INGREDIENTES: (4 personas)

Un vaso de chirlas, trescientos gramos de tortellinis al queso, una zanahoria, dos clavos, un vaso de vino blanco, una hoja de laurel, medio vasito de aceite, dos dientes de ajo, una cucharada de harina, un chorrito de zumo de limón, una cebolla, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se cuece la pasta en abundante agua con sal siguiendo las instrucciones del fabricante impresas en el paquete, cuando estén al dente, se sacan, se escurren y se llevan a una fuente honda.

En una cazuela de barro, se echa el aceite, se corta la cebolla en rodajas, la zanahoria en rodajas, el laurel, el ajo, se refrie y pasados un par de minutos, se añaden las chirlas que abren y su salsa sazona. Se añaden el vino blanco, el zumo de limón, se deja hervir un minuto, se espesa la salsa con un poco de harina, se le da un hervor y se riegan sobre la pasta sin llegar a ahogarla y el resto se sirve aparte en salsera.

Esta receta es una recta mixta entre una forma clásica de hacer las chirlas de la Provincia de Huelva y una pasta italiana poco frecuente en nuestro país. La receta es de nuestro amigo Don Cossimo, napolitano hasta los huesos, pero que residió en Huelva muchos años.

Tortillitas de Chirlas

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de chirlas, un cuarto de kilo de harina de trigo, un cuarto de kilo de harina de garbanzos, media cebolla, aceite, una cucharada de perejil, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

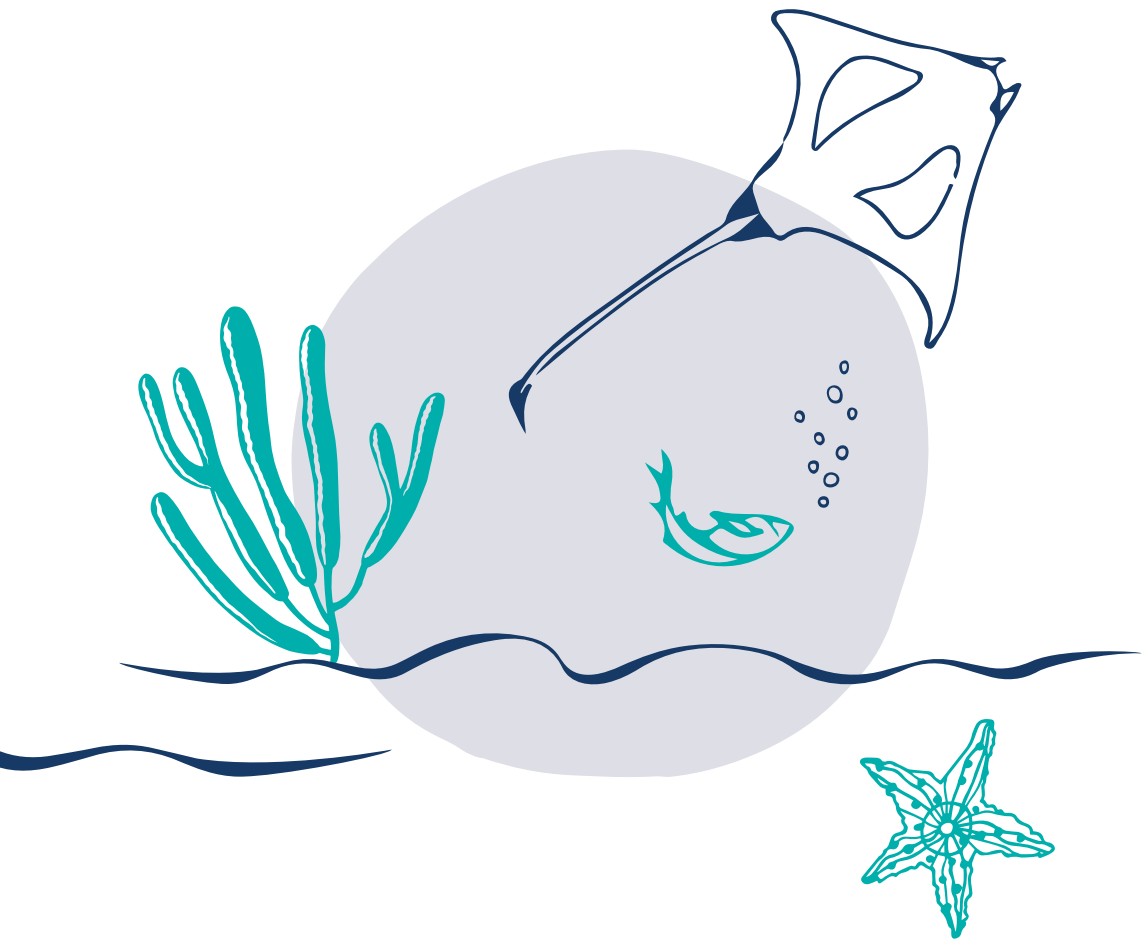
Se abren las chirlas al vapor con una chispita de agua. El caldo se cuela y se reserva; a las chirlas se les quitan las cascara y se reservan.

Se mezclan bien las harinas de trigo y de garbanzos en un cuenco. Se añaden la cebolla picada muy fina, el perejil picado a cuchillo y las chirlas. Se ligan con las harinas y se riegan con el caldo de abrir las chirlas; se liga hasta trabar una pasta ligera (liquida) que se dejara reposar un par de minutos.

Se lleva el aceite a una sartén y cuando este muy caliente se añade una cucharada de la pasta. Se forman las tortillas y se fríen. Se colocan sobre papel de estraza u otro papel absorbente y se sirven.

Receta recogida en el Restaurante Cacherón de Isla Cristina. En el Restaurante el 81 hacen esta misma receta pero solo con harina de garbanzos y la terminan a la plancha.





A la **chirla** (*Chamellea gallina*), se la conoce también como almeja o mechillón; se trata de un bivalvo de concha ovalada subtriangular. Presenta en su superficie exterior numerosas costillas (14 – 16) concéntricas y desiguales. Su coloración exterior es variable, y su interior blanco, amarillento o violáceo, siendo su talla habitual de dos centímetros y medio.

Debemos considerar:

Primero, que las chirlas se utilizan en una gran cantidad de platos como acompañantes o simplemente para dar sabor, así las encontramos en variedad de arroces, ensaladas y platos de pescado.

Segundo, que las chirlas se deben de abrir ellas solas pues pueden tener arena y si las incorporas al plato directamente, al abrir “*si sueltan arena, se cargan el plato*”. Siempre se debe colar el caldo de abrirlas, por si tienen alguna cantidad mínima de arena.

