

Receta de choritos chilenos en aceite de oliva



Receta de choritos en aceite

Esta receta de choritos en aceite **es una magnífica forma de almacenar este delicioso molusco** y darle un nuevo valor como un ingrediente en conserva, reposado y aportando mucha personalidad.

Información Nutricional

Categoría: [Aperitivos Típicos](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 350

Preparación: 30 minutos

Cocción: 5 minutos

Raciones: A gusto

Receta de choritos en aceite

Ingredientes

- 2 kg de choritos en sus conchas
- 400 ml de vino blanco
- 2 cucharadas de perejil
- 2 cucharaditas de paprika
- 1 diente de ajo
- Aceite de oliva

Preparación

- **1.** Limpiar los choritos en agua fría con la ayuda de un cepillo de cocina y descartar aquellos que estén abiertos.
- **2.** En una olla grande añadir los choritos enteros, el ajo picado, el vino blanco, la paprika y el perejil, tapar la olla y cocinar a fuego alto durante unos 3 minutos, apagar el fuego y descartar aquellos choritos que no se hayan abierto. Enfriar.
- **3.** Remover los choritos de sus conchas con la ayuda de un tenedor, suavemente, sin desarmarlos y distribuirlos sin presionar en frascos de vidrios limpios y esterilizados.
- **4.** Rellenar los frascos con aceite de oliva hasta el borde, tapar bien y guardar en un lugar fresco y seco hasta el momento de consumo.
- **5.** Servir los choritos en aceite solos, como aperitivo o como acompañamiento de algún otro [plato principal](#).

Recomendamos

Arroz con choritos

Crema de choritos