

# Receta de digüeños a la parmesana



Digüeños a la parmesana

Los **digüeños** son una comida muy versátil, que se puede consumir como ensalada, en empanadas o incluso con huevos revueltos.

## ¿Cómo hacer digüeños a la parmesana?

Esta receta de [digüeños](#) a la parmesana nos entrega una creativa y deliciosa variante en su preparación y es original de Estela López Vega quien con ella obtuvo el primer lugar en el concurso “Muestra Gastronómica del Dihueñe” realizado en Cunco, en el sur de Chile.

# Información Nutricional

**Categoría:** [Aperitivos](#)

**Cocina:** Chilena

**Calorías:** 300

**Vitaminas:** B1, B2, B3, C

**Minerales:** Potasio, Fósforo, Zinc

**Preparación:** 30 minutos

**Cocción:** 30 minutos

**Raciones:** 6 personas

## Receta de digüeños a la parmesana

### Ingredientes

- 1 kg de digüeños
- 1 kg de cholgas en sus conchas
- 1 kg de almejas en sus conchas
- 200 ml de vino blanco
- 250 g de queso parmesano
- 1 diente de ajo
- 1 cebolla
- 1 cucharadita de [merkén](#)
- 1 pimiento verde
- 1 atado chico de cilantro
- 1 atado de ciboulette
- Limones

### Preparación

- **1.** Calentar el aceite en una olla grande y añadir los digüeños previamente lavados y cortados, sofreír por un minuto y agregar la cebolla bien picada, el ciboulette, el pimiento, el merkén y el ajo, saltear todo por

alrededor de 10 minutos, retirar del fuego y reservar.

- 2. En una olla aparte colocar los mariscos en agua fría, calentar a fuego medio-alto y cocer por de 10 minutos, descartar los que no se abran, retirar de de sus conchas e incorporar a la mezcla de digüeños.
- 3. Añadir el vino blanco, el cilantro, revolver suavemente para integrar todo y reposar la mezcla por unos 15 minutos.
- 4. Rellenar las conchas de los mariscos con la mezcla de digüeños y mariscos, cubrir con queso parmesano rallado y llevar al horno pre-calentado a 200°C (396°F) por 5 minutos.
- 5. Servir los digüeños a la parmesana inmediatamente, acompañar de rodajas de limón y opcionalmente maridar con un vino blanco bien fresco.

## Recomendamos

[Machas a la parmesana](#)

[Ostiones a la parmesana](#)