

20
ANIVERSARIO

JORNADAS GEVO

BILBAO, 18-21 de mayo 2022



Juan José Martínez Galdames
Centro Clínico Veterinario Indautxu

juanjomartinez@vetindautxu.com

juanjomartinezgaldames@gmail.com

 **indautxu**
centro clínico veterinario



20
ANIVERSARIO

JORNADAS GEVO

BILBAO, 18-21 de mayo 2022



LUXACIÓN DE CODO EN EL SIGLO XXI



LUXACIÓN DE CODO

&

ALMEJAS EN SALSA VIEJA



A.V.E.P.A.



ALMEJAS EN SALSA VIEJA

Ingredientes:

- .750 gr de almejas
- .Dos cucharadas de harina
- .100 ml de aceite de oliva
- .Tres dientes de ajo
- .100 ml de fino, manzanilla o vino blanco
- .100 ml de salsa de tomate
- .200 ml de caldo de pescado (fumet)
- .Un poco de cayena: dos o tres unidades
- .Dos cucharadas de perejil picado





ALMEJAS EN SALSA VIEJA

Elaboración:

- .Preparar todos los ingredientes
- .Untar y remover las almejas en la harina
- .Picar muy finos los ajos
- .Calentar el aceite en una cazuela
- .Añadir el ajo picado
- .Mantenerlo medio minuto hasta que empiece a dorarse
- .Añadir:
el vino blanco, las almejas, la cayena, el tomate, el fumet y el perejil







20
ANIVERSARIO

JORNADAS GEVO

BILBAO, 18-21 de mayo 2022



¡MUCHAS GRACIAS!

juanjomartinez@vetindautxu.com
juanjomartinezgaldames@gmail.com

