

Almejas a la marinera



Ingredientes:

- Una cebolla
- Un ajo
- Almejas
- Una rama de perejil
- Una hoja de laurel
- Una cucharada sopera de harina
- Un vaso de vino blanco
- Especias: pimentón dulce, pimienta blanca y sal

Preparación:

Dejar las almejas en remojo la noche anterior en agua fría con una pizca de sal para que suelten la arena y lavar bien las almejas justo antes de prepararlas.

Dorar la cebolla bien picada en una olla. Agregar el ajo y el perejil picados y dejar que se hagan a fuego lento con cuidado de que no se queme. Cuando casi estén, añadir el pimentón y el laurel y dejar que se acaben de hacer.

Añadir el vino blanco y la harina. Remover bien para que la harina no forme grumos y la salsa vaya espesando.

Añadir las almejas. Sazonar con sal y un poco de pimienta blanca y dejar hervir unos minutos, removiendo para que se vayan abriendo.

Añadir un poco de agua en caso necesario para que al final la salsa tenga cuerpo, pero

Almejas a la marinera

quede ligera y no demasiado espesa.

Y ya tenemos las almejas a la marinera!