

Almejas a la salsa marinera



Ingredientes:

1 kg. almejas
1 cebolla
1 o 2 dientes de ajo
1 hoja laurel
pimenton
2 cucharas soperas perejil picado
2 cucharas soperas brandy
2 cucharas soperas vino de jerez
4 cucharas soperas aceite de oliva
1 cucharas soperas harina
150 gr. salsa de tomate

Preparación:

Empezamos la receta de almejas a la marinera rehogando en aceite caliente el ajo picado y un poco de harina.

Añadir la cebolla cortada muy fina y dejar que sude un poco, entonces, incorporar el laurel y un poco de perejil picado.

Echar las almejas, el brandy y un poquito de jerez.

Añadir un poco de pimenton y la salsa de tomate.

Dejar en el fuego hasta que esten todas las almejas abiertas, rectificar el punto de sal y

Almejas a la salsa marinera

servir espolvoreadas con un poco de perejil picado.

Y ya tenemos las almejas a la marinera!