

# 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!