Almejas a la marinera

02/10/2015



Llega el fin de semana, ¿nos damos un capricho?

Este es un plato muy fácil de preparar y con un resultado increíble. Puede servir como aperitivo o plato de acompañamiento.

Podéis elegir el tipo de almeja que más os guste, yo la que he utilizado es de nuestra zona, en concreto de Calpe.

Ingredientes:

- 1 Cebolla
- 2 Dientes de ajo
- 1 Kg. de almejas
- 1 Cucharada de harina
- Aceite de oliva virgen extra
- Perejil
- 1 Vaso de vino blanco
- 1 Tomate
- Sal

Elaboración:

- Lavar bien las almejas bajo el grifo hasta que suelten toda la arena y después ponerlas a remojo con abundante agua y un buen puñado de sal. Cambiar el agua varias veces.
- Cubrir el fondo de una cazuela con el aceite y rehogar la cebolla y el ajo que habremos picado previamente.
- Cuando la cebolla esté transparente y el ajo haya cogido color agregamos el tomate rallado o troceado. Seguimos rehogando a fuego medio durante unos minutos.
- A continuación incorporamos la cucharada de harina y removemos bien para integrarla. La dejamos a fuego medio durante unos minutos hasta que se dore, sin dejar de remover para que no se nos queme.
- Incorporar el vino y remover, seguidamente agregamos las almejas. Lo dejamos a fuego medio hasta que las almejas se hayan abierto todas y añadir el perejil picado. Probad de sal y si fuese necesario le añadís, tened en cuenta que las almejas ya llevan su dosis de sal.

Y ya estaría listo. ¡Espero que lo disfrutéis!

No dudéis en dejar vuestros comentarios si os apetece, o preguntar cualquier duda que tengáis en esta o cualquier otra receta, estaré encantada de responderos.

