

**Creador:** ChefB **Recetizador:** Carmen\_1983



**Descripción:**

**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Aperitivo

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**

También puede preparar las almejas a la marinera en "rojo" añadiendo y friendo un poco de tomate.

**Ingredientes para 4 personas :**

- 1,2 Kg. de Almejas
- Una ramita de Perejil Picado
- 100 ml de Vino blanco
- 4 cucharadas de Aceite de oliva
- 2 dientes de Ajos
- Al gusto de Sal

**Preparación:**

## Paso 1

- Comenzamos preparando las almejas colocándolas en agua con un puñado de sal gorda (1) para que suelten la arena. • Movemos con las manos unas contra otras y las dejamos en remojo durante 1-2 horas . Durante este tiempo cambiamos el agua y la sal y repetimos hasta que el agua en el recipiente sea limpia y clara del todo (2)
- Colocamos en una sartén 4 cucharadas de aceite virgen extra (3)

## Paso 2

- Y freímos los dientes de ajo, pelados y machacados (4) • Escurrimos las almejas y las añadimos a la sartén (5) • Añadimos el vino (6) y cocemos a fuego medio durante unos minutos hasta que el vino se haya evaporado.

## Paso 3

- Cubrimos con una tapa y cocinamos por otros 2 minutos (7) a fuego lento. • Cuando todas las almejas estén abiertas añadimos una pizca de perejil picado (8) • Y saltearemos un par de veces las almejas (9)