

ALMEJAS A LA MARINERA



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: MARISU **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 kilo de almejas -media cabeza de ajos -una rebanada de pan -una hoja de laurel -pimentón dulce -un vaso grande de vino

Preparación:

Paso 1

Poner la rebanada de pan a freír en una ración generosa de aceite de oliva. Sacar y meter en agua, para que se ablande. Refreír los ajos en el aceite del pan, con la hoja de laurel, hasta que se doren. Sacarlos y ponerlos en un mortero, almirez o como lo llameis allá, y le echas la cantidad de sal que le echas al guiso así no saltará al majarlo. Lo majas el ajo y la sal y una vez majado le echas el pan mojado y escurrido. Mientras al aceite le echas una generosa cucharada de pimentón dulce cuando este el aceite templado para no quemarlo y lo remueves en todo el aceite. Añadir las almejas, el majado y un vaso grande de vino blanco. Mover la olla por el asa así evitaremos que se salgan las almejas de la concha lo más posible. Cuando se abran las almejas ya está hecho.