ALMEJAS A LA MARINERA

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

Creador: MARISU **Recetizador:** helena sanz

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 del almejas -media cabeza de ajos -una rebanada de pan -una hoja de laurel -pimenton dulce -un vaso grande de vin

Preparación:

Paso 1

Poner la rebanada de pan a freir en una racion generosa de aceite de oliva.Sacar y meter en agua, para q se ablande. Refreir 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 alla, y le echas la cantidad de sal q le echas al guiso asi no saltara 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 pimenton 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 asi evitaremos q se salgan las almejas de la concha lo mas posible. Cuando se abran las almejas ya esta hecho.