

ALMEJAS A LA MARINERA



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

Creador: karma

 **Descripción:**

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Ingredientes para 4 personas :

- 500 gr almejas
- 1/2 cebolla
- 3 dientes ajo
- 1/2 cucharada harina
- 1 cucharada pimentón dulce
- 1 vaso vino blanco
- Perejil picado y aceite oliva

Preparación:

Paso 1

Lavar bien bajo el agua fría, frotando unas con otras y escurrimos. Ponemos en una sartén aceite y sofreímos 1/2 cebolla picada junto con los ajos picados y al empezar a dorar se añadimos la harina y removemos. Apartamos la sartén, echamos el pimentón y mezclamos. Volvemos a poner al fuego y añadimos el vino y las almejas. Según se vayan abriendo las almejas las ponemos en una fuente. Y después vertemos la salsa y un poco de perejil picado.