Almejas a la marinera

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

Creador: Sal y Laurel **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Vegetariana
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Las almejas a la marinera, o "ameixas á mariñeira" en gallego, es uno de los platos con más tradición en la cocina gallega, sobre todo en las Rías Baixas. Es una receta que acepta muchísimas variantes, y en este caso, os proponemos con la receta de Auri, del equipo de Sal y Laurel.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 kg. Almeja babosa salylaurel.es
- 3 Cebollas
- 4 Dientes de ajo
- 1 vaso de Aceite de oliva
- 1/2 vaso de Vino blanco
- 2 cucharadas de Harina
- 1 cucharada de Pimentón
- Perejil y Pimienta

Preparación:

Paso 1

Picamos muy finamente la cebolla y los ajos. En una olla vertemos el aceite para que cubra generosamente el fondo y pochamos la cebolla y los ajos. Cuando esté ya pochada añadimos el pimentón y la harina. Mezclamos bien los ingredientes y añadimos el vino. En la misma cacerola añadimos las almejas, aromatizamos con la pimienta y el perejil muy bien picadito. Según se van abriendo las almejas, éstas van soltando agua a la salsa, por lo que tendremos que remover de vez en cuando. Si lo vemos necesario añadimos un poco de agua y tapamos la olla para aprovechar el vapor, de este modo terminarán de abrirse. Volvemos a remover y en cuanto estén todas abiertas, apagamos el fuego y las dejamos reposar. En el caso de que alguna almeja no se haya abierto, recomendamos desecharla. ¡Y ya está, listas para servir!