Almejas a la marinera

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

Creador: Pepa cocina



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 600 gr de almejas
- 1/2 cebolla picada fina
- 2 dientes de ajo
- harina o pan rallado
- una buena chorrada de vino blanco
- perejil picado
- Sal y Pimienta

Preparación:

Paso 1

Lava las almejas y en un plato las dejas reposar unos minutos con agua y un poco de sal. Después de escurridas las metes en una cazuela tapada hasta que se van abriendo... Soltarán un jugo... Pues lo cuelas y lo reservas porque lo vas a utilizar más tarde. Por cierto, yo las voy sacando de una en una conforme se van abriendo. En otra cazuela rehogas en aceite la cebolla y los ajos picados, hasta que esté transparente, añades un poco de harina o el pan rallado, para que espese la salsa, el vino blanco, un poco de agua y el caldo de cocer las almejas. Echas un poquico de sal, dejas que hierva y echas las almejas. Finalmente, espolvorea con perejil picado y listo! Ummmmmmm!!!