

Almejas a la marinera



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: 4

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/almejas-a-la-marinera>

Preparación

Cocinar las almejas 3 minutos al vapor en una cazuela y retirarlas reservando el agua de la cocción. Picar las cebollas, el ajo y el chile.

En la cazuela que usamos anteriormente, colocar el aceite de oliva y la cebolla, el ajo y el chile. Cuando estén dorados, agregar el pimentón y bajar el fuego revolviendo y prestando especial atención a que no se queme el pimentón. Espolvorear la harina en la cazuela integrando todos los ingredientes. Incorporar el vino blanco revolviendo y dejando que el alcohol se evapore. Luego, agregar el agua de las almejas y la salsa de tomate. Cocinar unos 10 minutos dejando que la salsa espese mientras revolvemos.

Salpimentar a gusto. Cuando la salsa haya espesado lo suficiente, agregar las almejas.

Es importante dejar que las almejas se impregnen bien en la salsa, para eso debe cocinar brevemente a fuego bajo y luego apagar el fuego y seguir revolviendo un poco más para que se liguen bien. Servir en una bandeja espolvoreando con el perejil picado.

Ingredientes

- 1 kgrs. Almejas
- 1 Cebolla
- 50 cc. Aceite de oliva
- 1 cucharada/s Harina
- 1 diente/s Ajo
- 1 cucharadita/s Perejil picado
- 1/2 vaso/s Vino blanco
- 1 hoja/s de laurel
- 1 cucharada/s Salsa de tomate
- 1 cantidad mínima Pimentón molido
- 1/2 Pimiento chile
- 1 poco Sal

Categorías

Un día normal, Día Especial, Española, Todo el año, Pescados y frutos de mar, Comida para todos los días, Familia, Visitas, Plato Principal

