

# Almejas marinera



**Dificultad:** □□□□□

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

Tiempo total: 40min , Número de porciones: 6

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

**Autor:** Maria

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

## Preparación

En una sartén profunda, echar aceite suficiente para que cubra la base, añadir los ajos laminados y saltearlos junto con el perejil, sin que lleguen a dorarse. A continuación añadir el pimentón dulce, revolver unos minutos y añadir las almejas. Dejarlo unos 5 min. removiendo hasta que se abran. Una vez abiertas, agregar el vino blanco y medio vaso de agua. Agregar sal. Dejar cocinar durante unos 20 min. con tapa. Una vez que estén todas abiertas, servir en una fuente con la salsa por encima y espolvorear con perejil fresco. Listo para comer. Disfrute! Fuente: <http://www.cocinandoconmicarmela.com/>



## Ingredientes

- 1 kgrs. Almejas
- 5 diente/s Ajo
- 1 puñado/s Perejil
- 1 cucharada/s Pimentón molido
- 1 poco Sal
- 1 poco Aceite de oliva
- 1 vaso/s Vino blanco
- 1/2 vaso/s Agua

## Categorías

Un día normal, Día de la Madre, Costosa, Pescados y frutos de mar, Rápida, Una cocinera experta, Visitas