

Será por recetas



Almejas a la marinera

Mariscos

 4 Personas

 30 Minutos

 Fácil

 Enviada el 23/10/2012

Ingredientes

- 2 kg de almejas frescas
- 1 cebollita
- 3 dientes de ajo
- 2 cucharadas de pan rallado
- 1 vaso de vino blanco
- Laurel
- Aceite
- Perejil
- Sal

Elaboración

Lavar bajo el grifo las almejas, durante un buen rato, con un colador grande. Así soltarán toda su arena.

Picar por separado la cebolla, el ajo y el perejil todo en trocitos muy pequeños y reservarlo.

Poner una cazuela de fondo amplio al fuego, con 6 cucharadas de aceite. Cuando esté caliente, añadir la cebolla y el ajo.

Antes de que se empiece a dorar, añadir el pan rallado y las almejas. Darle unas vueltas y añadir ahora el vino, 1 vaso de agua, el laurel y 1 cucharadita de sal.

Dejarlo hervir a fuego suave, hasta que todas las almejas se abran. Añadir ahora el perejil picado, darle otro hervor y servir las bien caliente.



Autor receta de Almejas a la marinera

BlueTropical

 50 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 23/04/2012