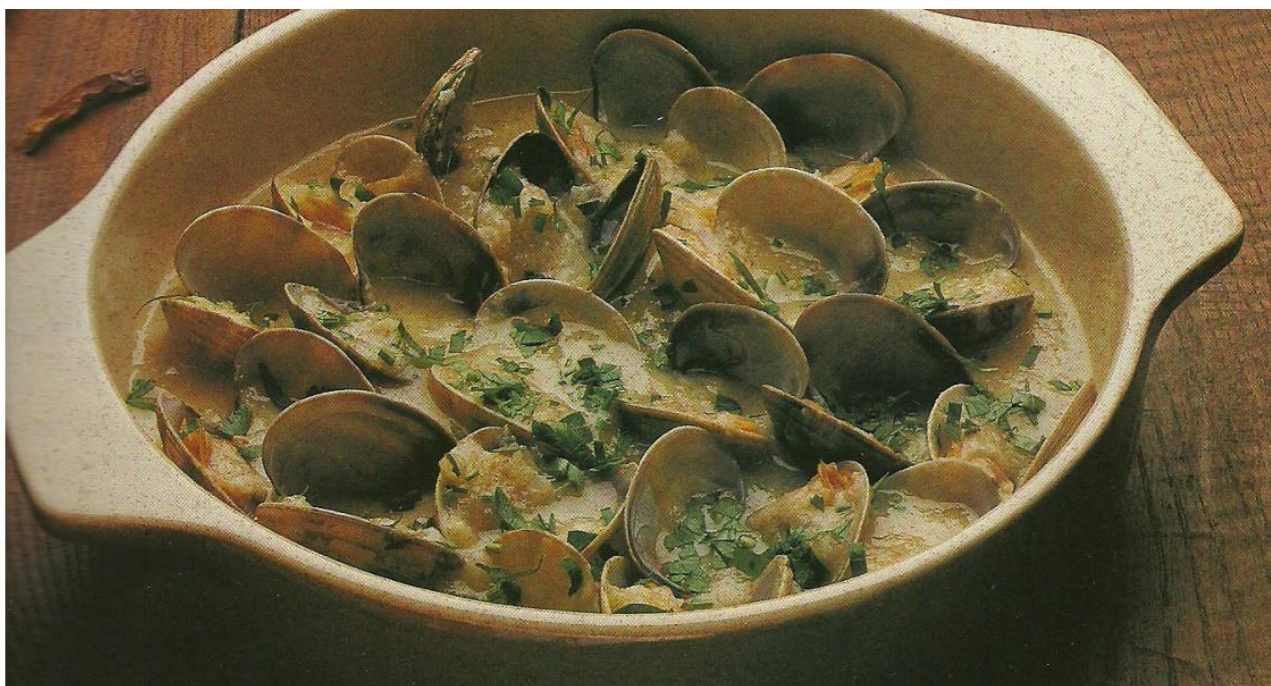




Almejas a la marinera [1]



[2]

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 1 KILO DE ALMEJAS
- 1 VADO DE VINO BLANCO
- PAN RALLADO
- 1 LIMÓN
- 1 CEBOLLA GRANDE
- 4 DIENTES DE AJO
- GUINDILLA
- PEREJIL
- ACEITE
- SAL

PREPARACIÓN:

1. Lavar las almejas en agua fría
2. Verter las almejas en un recipiente con una taza de agua y colocarlas en el fuego.
3. A medida que las almejas se vayan abriendo, se retiran con una espumadera y, se colocan en una cazuela.
4. Colar el agua utilizado en la cocción y reservar en el recipiente.
5. Aparte, en una sartén con un chorro de aceite caliente se fríen la cebolla y los ajos picados

menudos.

6. Cuando comiencen a dorar, se les incorporan una cucharada de pan rallado y unas ramitas de perejil picado muy fino.
7. Se remueve bien todo el preparado y, a continuación, se riega con el agua de cocer las almejas, el vino blanco, el zumo de limón y se añade también una guindilla.
8. Dejar hervir unos momentos y vertir sobre las almejas.
9. Cocer las almejas a fuego lento durante 15 minutos.
10. Añadir un poco de sal y servir.

La salsa debe quedar espesa, por lo que, en caso necesario, puede añadir un poco más de pan rallado.



Favorita!

32

(reset)

[3]

- [Solucioteca](#)
- [Información](#)
- [Escaparates](#)
- [Cooperación](#)
- [Garantía](#)
- [Privacidad](#)
- [Ayuda](#)
- [Contacto](#)

Source URL: <http://solucioteca.com/content/almejas-la-marinera>

Enlaces

[1] <http://solucioteca.com/content/almejas-la-marinera>

[2] http://solucioteca.com/sites/all/files/public/imagenes/almejas-a-la-marinera_0.jpg

[3] http://solucioteca.com/voterreset/node/1883/vote/stars/rQejHNI73neMuIX2Z9ey6OhDQT_JfmIGJ5i4nqZ91q4