



1 kilo almejas agua



sartén 100 gramos aceite



1 cebolla 2 dientes ajo



1 ramita perejil



medio vaso vino blanco



1 cucharada puré de tomate



1 cucharilla harina



1 pellizco pimienta blanca



limón

Almejas a la marinera

RACION PARA 4 PERSONAS

Creaciones Eva



ALMEJAS A LA MARINERA

RACION PARA 4 PERSONAS

RECETA

- ALMEJAS.— Limpiaremos 1 kilo de almejas en varias aguas, pasándolas por el chorro para quitarles las adherencias de arena.
- SARTEN. - ACEITE.— Calentaremos en una sartén 100 gramos de aceite en el que freiremos una cebolla y 2 dientes de
CEBOLLA. - AJOS. ajo bien picados.
- ALMEJAS. - PEREJIL.— Echando a la sartén una ramita de perejil picado y las almejas, dejaremos a fuego vivo hasta que se abran.
- VINO BLANCO.— Seguidamente, agregaremos medio vaso de vino blanco, una cucharada de puré de tomate, una cu-
TOMATE. - HARINA. charilla de harina y un pellizco de pimienta blanca. Durante unos 10 minutos removeremos con frecuencia pero suavemente para que las almejas no se salgan de sus conchas.
- PRESENTACION.— Después de rociarlas con limón, pasaremos las almejas y la salsa a una fuente o cazuela de barro.