

**Libreta:** Pescados  
**Creado:** 26/03/2018 17:08  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/almejas-a-la-malague%c3%b1a.html>

---

## Almejas a la malagueña

### INGREDIENTES

1 Kg. de almejas  
2 cebollas medianas  
3 ó 4 dientes de ajo  
perejil  
1 cucharadita de harina  
½ cucharadita de pimentón  
sal  
pimienta  
aceite de oliva

### PREPARACIÓN

Se lavan las almejas y se apartan.

Se cogen las cebollas, los ajos y el perejil y se pican menuditos.

En una cazuela de barro ponemos las almejas y las cubrimos con todo lo picado. Espolvoreamos con la harina, el pimentón, la sal y la pimienta. Por último se le añade el aceite. Tapamos y ponemos al fuego hasta que se abran.

Si no sueltan suficiente jugo se les puede añadir un poco de agua.

Serviremos muy calientes en la misma cazuela.