

Libreta: Pescados
Creado: 26/03/2018 17:09
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/almejas-a-la-marineraa-estilo-peri.html>

Almejas a la marinera al estilo Peri

INGREDIENTES

1 kg de almejas
250 dl de agua
1 dl de aceite
1 cebolla pequeña
2 dientes de ajos
250 gr. de tomates maduros escaldados y pelados
1 hoja de laurel
1 dl de vino blanco
1 cucharadita de harina
3 ramas de perejil
Media guindilla
10 hebras de azafrán
Sal

PREPARACIÓN

Se pica la cebolla, ajo, perejil y tomate lo mas fino posible.

Se lavan bien las almejas y se pone a abrir sobre el fuego con el agua y el vino; una vez abiertas, se retiran del caldo y se pone éste en un pequeño recipiente para que se pose.

El azafrán se seca y pulveriza.

Para la salsa:

Se fríe el ajo, se añade la cebolla para que se rehogue sin tomar color durante 15 minutos, a fuego suave y revolviendo de cuando en cuando.

Se añade la harina y se rehoga un poco más; se incorpora el tomate, se deja rehogar otros 5 minutos y se agregan el caldo de cocer las almejas (colado y sin posos), la guindilla, el laurel, la sal y el azafrán. Cuando ha cocido todo durante 10 minutos se pone el perejil picado.

Para terminar el plato se ponen las almejas extendidas en cazuela de barro, se cubren con la salsa y se dejan cocer 5 minutos.

Esta salsa vale para cualquier clase de moluscos.