

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

Almejas a la marinera

INGREDIENTES

1 kg. de almejas
1 cebolleta
2 dientes de ajo
1 cucharada de harina
1 vaso de vino blanco
Aceite
Perejil picado

PREPARACIÓN

Pon las almejas en una cacerola con agua fría y sal dos horas para que suelten la tierra

Pica finamente la cebolleta y los ajos. Rehógalos en aceite, agrega la harina y disuélvela. Añade el vino blanco y las almejas y mantén en el fuego hasta que se abran. Espolvorea con el perejil y sirve.