

ALMEJAS A LA MARINERA

INGREDIENTES

150 g de almendras crudas peladas

$\frac{1}{2}$ Kg. de almejas

$\frac{1}{2}$ cubilete de aceite

$\frac{1}{2}$ cebolla

2 dientes de ajo

1 cucharada de pan rallado

el zumo de $\frac{1}{2}$ limón

1 cubilete de vino blanco

Unas hojas de perejil

Sal

Guindilla

PREPARACIÓN:

Poner en remojo las almejas con agua y sal durante un rato para que suelten la tierra.

Enjuáguelas bajo el chorro de agua fría y colóquelas en el cestillo.

Vierta en el vaso del Thermomix todos los ingredientes, menos el pan rallado, el vino y el perejil.

Introduzca el cestillo con las almejas, tape, ponga el colador metálico y programe velocidad 1, temperatura 100 gados y tiempo hasta que vea que se han abierto las almejas (aproximadamente 15 minutos).

Retire el cestillo y vierta las almejas en una fuente de servir.

Agregue al vaso el pan rallado, el vino y un poco de agua y programe velocidad 1, temperatura 100 gados, tiempo 5 minutos. Añada las hojas de

perejil, dé dos o tres golpes intermitentes, rectifique la sazón y vierta la salsa sobre las almejas.

Sírvalas bien calientes, adornadas con una ramita de perejil.