

ALMEJAS A LA MARINERA ✓

Ingredientes:

2 libras de almejas
6 dientes de ajos machacados
3 cucharadas de perejil picado
1 cebolla grande picada
½ hoja de laurel
3 cucharadas de aceite
1 limón
1 cucharada de pan rallado
pimienta al gusto
½ taza de vino blanco

Procedimiento

Se lavan bien las almejas y se ponen en una sartén con medio vaso de agua fría, y se hacen cocer a fuego vivo. A medida que se van abriendo, se van sacando y pasando a otra cacerola. Se cuelan en un colador bien fino y se guardan para más tarde.

En una sartén se pone el aceite, se calienta, se frien la cebolla, el ajo, el perejil, se añade el pan molido, el laurel, el limón, la pimienta y el vino blanco, se deja hervir, luego se le añaden las almejas y se dejan unos 10 minutos más al fuego. Antes de servir las prueba el punto de sal, si no está perfecto, le añades un poquito más.