

Almejas a la marinera



Para 4 personas

- 1 kilo de almejas
- 3 dientes de ajo
- 1 aro de guindilla
- 1 cucharada de perejil picado a tijera
- 1 trozo de cebolla
- Pan rallado
- ½ vaso de vino blanco
- ½ limón aceite
- Sal

Se lavan bien las almejas y se echan en una sartén con medio vaso de agua fría y se ponen a cocer a fuego vivo.

A medida que se abren se van sacando y se pasan a una cacerola amplia.

Se cuela por tamiz fino el agua de cocerlas y se reserva.

En una sartén se pone aceite, se calienta y se fríe la cebolla y el ajo, todo ello picado.

Cuando estén dorados, se añade una cucharada sopera de pan rallado y se rehoga un poco.

Se agrega el agua de cocer las almejas, el vino blanco, el zumo de limón y el aro de guindilla.

Se deja dar un hervor y se vierte esta salsa sobre las almejas, dejándolas cocer a fuego muy suave de cinco a diez minutos.

Por último se sazonan con sal y se espolvorean con el perejil picado.