

Almejas a la marinera



Dedicación : 15 minutos

+ debabar 2 ó 3 horas en agua fría

Cocción: 15 minutos

Cantidad : 4 raciones

Ingredientes:

- 1 kilo de almejas
- 1 cebolla mediana
- Una tira de pimiento rojo
- 2 ramas de perejil
- Sal, vinagre
- Aceite de oliva
- Para la salsa:
- 100 ml de agua
- 100 ml de vino blanco
- 1 cucharada de pimentón dulce
- 1 cucharada de harina de maíz (maizena)

Después de haber probado las almejas de esta forma, seguro que las volverás a hacer muchas más veces y si eres de los que les gusta mojar pan, con esta receta te encontrarás a tus anchas.



- 1** Comenzamos poniendo las **almejas** a desbabar en agua fría con un par de cucharadas de **sal** y un chorro de **vinagre**, para que suelten mejor las arenas. Las **dejaremos unas 2 ó 3 horas desbabando**. Antes de cocinarlas se lavan bien bajo el grifo y se escurren. Picamos en tacos la cebolla y la tira de pimiento. Picamos finamente el perejil. Si hacemos una bola será más fácil picarlo.
- 2** En una cazuela ancha echamos un chorro de **aceite** de oliva. Cuando esté caliente añadimos una tira de **pimiento** rojo y una **cebolla** bien picados. Cocinamos a fuego medio-alto, del 1 al 10 en el 7.
- 3** Mientras se cocina la cebolla preparamos la salsa mezclando en un vaso el **agua**, el **vino**, la **harina de maíz**, la **harina** y añadimos el **pimentón dulce**. Removemos hasta disolver y reservamos.
- 4** Cuando la cebolla comience a transparentar, quiere decir que ya está blanda, entonces se añaden las **almejas**, se remueve y se dejan cocinar hasta que abran. **Cuando las almejas ya están medias abiertas se vierte por encima la salsa** que habíamos preparado antes, después de moverla un poco y removemos para que la salsa vaya entrando en las almejas abiertas. Iremos revolviendo las almejas cada poco tiempo, tirando de las del fondo hacia arriba, para que se mezclen bien con la salsa.
- 5** Una vez que están abiertas y la salsa ha **espesado**, retiramos del fuego, añadimos el **perejil** picado y se sirven en caliente.