



Almejas marinera

Ingredientes

- 2 kg. almejas
- 1 cebolla
- 2 dientes ajo
- perejil
- laurel
- pimienta
- zumo de 1/2 limón
- 1 vaso de los de vino de vino blanco
- 1 vaso de agua
- aceite
- 2 cucharadas pan rallado

Preparación

Lavar bien las almejas con abundante agua y sal para quitarles la arena .

Poner las almejas en una cazuela con el vaso de agua, cuando se empiecen a abrir sacarlas y reservar .

Colar con un trapo el agua de cocción para quitar toda la arena que pueda tener y reservar .

En una sartén añadir un poco de aceite y freir la cebolla y los ajos picado todo muy fino .

Cuando la cebolla esté trasparente añadir el pan rallado, rehogar y y añadir el vino blanco, el limón, el caldo de cocer las almejas y el laurel .

Añadir las almejas y dar un hervor .

Servir espolvoreado con perejil .

.