



Almejas a la marinera

# Almejas a la marinera

Mas recetas Mariscos en <http://www.recetasypostres.net/mariscos/3.php>

## Ingredientes:

1kg. y medio de almejas, 1 cebolla pequeña, 1 hoja de laurel, 1/4 de litro de aceite, un poco de pimentón dulce, un poquito de pimentón picante, 1 cucharada de harina, 1 vaso de vino blanco, perejil y sal.

## Pasos a seguir:

- 1) Dejar las almejas a remojo unas horas.
- 2) Pelar y picar la cebolla.
- 3) Calentar aceite en una sartén, se introduce la cebolla y cuando se empieza a dorar un poquito se añaden las almejas.
- 4) Cuando las almejas se empiecen a abrir, echar el vino blanco, el pimentón dulce y el picante, el perejil, el laurel, la harina y sal al gusto.
- 5) Se deja cocer durante 15 minutos, removiendo sin parar hasta que la salsa se espese.
- 6) Retirar el fuego y listo para servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/mariscos/almejas-a-la-marinera-41.php>