Receta de Almejas A La Marinera

22 Abr 2014

Buenos días, para hoy os dejo una receta que espero que os guste, se trata de unas almejas a la marinera, que resultan riquísimas para toda la familia.

Ingredientes

- Almejas (1kg.)
- Cebolla (una grande)
- Tomate (uno maduro)
- Ajos (dos dientes)
- Sal y pimienta
- Perejil
- Vino blanco (un vasito)
- Una pastilla de caldo de pescado

Modo de Preparación

1. Poner un poco de aceite en una cacerola y cuando esté caliente, refreír la cebolla y el tomate bien picadito
2. A continuación echar las almejas y remover un poco hasta que se abran
3. Machacar los ajos, el perejil y un poco de sal y añadir a las almejas
4. A continuación echar el vino, la pimienta y una pastilla de caldo de pescado
5. Remover y dejar cocer unos quince minutos a fuego medio