



ABORDO[®]
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS



Almejas a la Marinera

Almejas a la Marinera

4 Personas

Ingredientes:

- 1 kg de almejas Abordo
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 150 g de cebolla picada Abordo
- ¼ l de agua
- 2 cucharaditas de ajos picados Abordo
- ¼ kg de tomates maduros
- 1 hoja de laurel
- 1 dl de vino blanco
- 1 cucharadita de harina
- 2 cucharaditas de perejil picado Abordo
- ½ guindilla
- 10 hebras de azafrán



Duración aproximada:
20 minutos

Modo de Preparación:

Picar el tomate (pelado y sin pepitas). Lavar bien las almejas. Si creéis que pueden llevar arena, las podéis poner en un bol con agua fría y abundante sal durante ½ hora más o menos antes de cocinarlas. Una vez lavadas, las pondremos al fuego con el ¼ l de agua y el vino. Una vez se hayan abierto, se retiran del caldo y se cuele.

Se fríe el ajo con el aceite en una sartén o pequeña cacerola, añadimos la cebolla para que se rehogue. No debe tomar color así que lo haremos a fuego lento y removiéndola de tanto en tanto. Añadiremos la harina y le daremos unas vueltas, incorporamos el tomate, lo removemos un poco más y lo dejamos rehogar unos 5 minutos, siempre a fuego lento.

Añadimos el caldo colado de las almejas, la guindilla, el laurel, la sal y el azafrán. Lo dejaremos cocer unos 10 minutos y añadiremos el perejil picado. Por último incorporar las almejas dejar un minuto más de cocción y servir.



C-24125

ATENCIÓN AL CLIENTE: 901 100 151