

ALMEJAS A LA MARINERA

- 1 kg de almejas
- 1 cebolleta
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharada de harina
- 1 vaso de vino blanco
- aceite de oliva virgen extra
- perejil picado
- sal



- En primer lugar, se deben limpiar bien las almejas. Para ello, ponlas en remojo en un bol grande con agua y sal para que suelten la arenilla y cualquier impureza que puedan tener.
- Mientras se limpian las almejas, pica finamente la cebolleta y los ajos. Ponlos a rehogar en una sartén o cazuela baja con un poco de aceite. Antes de que cojan color, agrega la harina y remueve para que se integre y no queden grumos. Cocina el sofrito durante un par de minutos.
- Incorpora el vino blanco y deja hervir unos minutos.
- Escurre bien las almejas y añádelas a la cazuela. Deja que se cocinen hasta que se abran.
- Retira del fuego y espolvorea un poco de perejil picado. Puedes servir las almejas a la marinera en un plato o en cazuelas de barro, siguiendo la tradición.