

PESCADILLA A LA MRINERA

- 1/4 Kilo de chirlas
- 1 kilo. de pescadilla
- 1 chorrito de vino blanco
- 1 sobre starlux de pescado
- 1 poco de perejil machado con tijera
- 4 ajos muy muy bien picados



Poner las chirlas en un bol con sal y rellenarlas de agua (quitar aquellas chirlas que estén rotas y abiertas).

En una sartén echar los ajos fileteados y cuando estén un poco dorados echar las chirlas y cuando estén todas abiertas echar el perejil, el starlux de pescado y el vino blanco, y tenerlas al fuego unos 5 minutos.

En una sartén freír un poquito los trozos de pescadilla (salar los trozos de pescadilla antes).

En la sartén grande echar los trozos de pescadilla y el contenido de la sartén y tenerlo durante unos 10 minutos al fuego.