



ALMEJAS A LA MARINERA

Ingredientes

Almejas: 1 k
Ajo: 1 diente
Cebolla: 1
Laurel: 1/2 hoja
Aceite de oliva virgen extra: 40 ml
Harina de trigo: 1 cucharada
Perejil picado: 1 cucharada
Salsa de tomate casero: 1 cucharada
Pimentón dulce de la Vera: 1/2 cucharada
Guindilla: 1/2
Vino blanco: 1/2 vaso
Sal y pimienta negra o blanca recién molida: al gusto

Antes de cocinar

1. Es fundamental quitar bien la arena que suelen traer las almejas. Conviene tenerlas unas tres horas antes de cocinarlas en una cazuela o recipiente grande de plástico. Debemos añadirles agua, un buen puñado de sal gruesa (50/60 gr por litro de agua) y cambiarles tres o cuatro veces el agua.
2. Para que salgan de rechupete os aconsejo abrirlas en un poco de líquido para evitar males mayores. Algunas de ellas no se suelen abrir y las tendremos que tirar, también las que estén rotas.
3. Ponemos a calentar 1/4 vaso de vino blanco en la cazuela. Cuando el vino blanco empiece a hervir añadimos una hoja de laurel y a continuación las almejas. Las dejamos cocinando tapadas unos 2 minutos (desde que esté el líquido hirviendo a tope) y en cuanto estén todas abiertas las retiramos con una espumadera. Dejamos enfriar y reservamos en una fuente. El agua de la cocción (resultante del vino y lo que sueltan las almejas) no la vamos a tirar, la colamos y dejamos en un vaso.

Preparación

1. Pelamos la cebolla y el ajo. Quitamos el centro del ajo para que no repita ni pique. Troceamos finamente la cebolla, el diente de ajo y el trocito de guindilla (si nos os gusta ese toque picante obviad este ingrediente). Deben quedar trocitos muy pequeñitos con el fin de que al final del guiso no se aprecie ninguno de los dos ingredientes.
2. Ponemos la cazuela que hemos empleado para hacer las almejas al vapor con el aceite de oliva y añadimos la cebolla y el ajo. Cuando esté todo bien pochado y con un característico color tostado añadimos el pimentón dulce y removemos a fuego lento durante 1 minuto, que no se queme o nos estropeará la salsa.
3. Espolvoreamos la harina en la cazuela y removemos con cuidado para mezclarla bien; nos ayudará a ligar y espesar la salsa. Dejamos que se cocine tomando algo de color, pero sin que se queme.
4. Añadimos el resto del vaso de vino blanco. Emplead siempre un buen vino, el mismo que vayáis a beber en la comida, la receta os lo agradecerá. Removemos espesando la salsa y dejando que se evapore el alcohol. Introducimos lo que ha quedado del agua de hacer las almejas al vapor y el tomate frito casero. Dejamos que espese durante unos 10 minutos a fuego medio sin dejar de remover.
5. Probamos de sal y si hiciese falta, salpimentamos si es necesario. Aunque normalmente no es necesario añadir sal, la que deja el jugo de las almejas es suficiente.
6. A continuación, añadimos las almejas que ya teníamos seleccionadas y abiertas al vapor. Ligamos la salsa y las almejas un par de minutos removiendo con mucho cuidado, esperamos un par de minutos más con el fuego apagado hasta que las almejas se impregnen bien de la salsa.
7. Servimos inmediatamente en una cazuela de barro o una bandeja grande espolvoreando con el perejil picado.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Almejas a la marinera	Pescado y mariscos	01	19-04-2020	1 de 1