

Receta de almejas a la marinera



Receta de almejas a la marinera

Un plato tradicional de la gastronomía gallega, esta receta de almejas a la marinera es un plato sencillo en que todo se basa en la calidad de su ingrediente principal.

¿Cómo hacer almejas a la marinera?

Las almejas a la marinera suelen ser un platillo habitual de las fechas navideñas en Galicia, servidas en platos fríos o bien cocinadas con salsa, admitiendo múltiples variantes según el gusto familiar.

Información Nutricional

Categoría: [Aperitivos](#)

Cocina: Española, Gallega

Calorías: 350

Vitaminas: A, B2, B3, B6, E

Minerales: Fósforo, Potasio, Zinc

Preparación: 2 horas

Cocción: 20 minutos

Raciones: 2 personas

Receta de almejas a la marinera

Ingredientes

- 500 g de almejas
- 200 ml de [vino blanco](#) o de caldo de pescado
- 3 dientes de ajo
- 1 cucharada de pimentón dulce
- $\frac{1}{2}$ cebolla
- $\frac{1}{2}$ cucharada de harina
- Perejil fresco picado
- Aceite de oliva extra virgen

Preparación

- 1. Remojar las almejas cubiertas de agua fría con sal durante unas 2 horas, enjuagar bajo un chorro continuo de agua fría frotando unas con otras, escurrir y reservar.
- 2. Añadir 2 cucharadas de aceite de oliva en una sartén mediana, sofreír la cebolla y los dientes de ajo picados por unos 5 minutos hasta que comiencen a dorarse, incorporar la harina y revolver para integrar todo,

apartar del fuego e incorporar el pimentón dulce sin dejar de revolver.

- 3. Volver la sartén en el fuego, verter el vino blanco (idealmente Albariño) o el caldo de pescado y las almejas lavadas, cocinar hasta que las almejas comiencen a abrirse, reservarlas por separado en un bol grande de servicio, desechando las almejas que no se hayan abierto y verter la salsa por encima.
- 4. Servir las almejas a la marinera inmediatamente, espolvoreadas con perejil picado.

¿Sabías qué?

Almeja es el nombre con que se conoce a moluscos bivalvos que viven enterrados en la arena o barros de las orillas de los ríos y mares, distribuida sobre las costas del océano Atlántico.

Robot de cocina

Rebajas



[Robot de Cocina Multifunción - 30 Funciones con Báscula Incorporada - Jarra de Acero Inoxidable](#)

[Ver Precio](#)

Recomendamos

[Paella de mariscos](#)

[Fideuá con mariscos](#)