



- cocina muy sencilla -

## 0268 ALMEJAS A LA PESCADERA

### INGREDIENTES (para 4 comensales)

- Almejas de fondo, porros o corruocos (1 kg)
- Ajo (4)
- Harina (1 cucharadita)
- Vino manzanilla (1 chupito)
- Aceite de oliva

### ELABORACIÓN

Pon una sartén al fuego alto con un poco de aceite y saltea los ajos en láminas.

Añade las almejas y tapa la sartén para que no se ensucie la cocina más de lo necesario.

Añade el vino manzanilla y vuelve a tapar un ratito (30 segundos).

Echa la harina y mueve bien para que esta se cocine y mezcle bien.

Tapa hasta que se abran las almejas.

Añade perejil picado y sirve las almejas.