

Por: Miguel Ángel Mateos



Almejas a la marinera con **Ajo Morado.**



DIFICULTAD
BAJA



TIPO DE COCINA
MEDITERRÁNEA



Nº DE COMENSALES
4



TIPO DE PLATO
PRINCIPAL



TIEMPO DE PREPARACIÓN
20 MINUTOS



VARIEDAD DE AJO
MORADO

Ingredientes

- 3 dientes de Ajo Morado Big Garlic
- 1 kg de Almejas gruesas
- 1 cebolla
- 1 cucharada de Harina
- 1 vaso de vino blanco
- Perejil picado
- Aceite de Oliva Extra
- Sal

Paso a Paso



1. Pelamos y limpiamos los dientes de ajo y los picamos finamente.
2. Hacemos lo mismo con la cebolla.
3. Lavamos bien las almejas en agua fría y retiramos todas aquellas que estén rotas o puedan tener un olor extraño.
4. Añadimos un chorrito de aceite extra virgen de oliva en un soute a fuego medio.
5. En la misma sartén a fuego medio, añadimos un el ajo picado y casi de inmediato, añadimos también la cebolla para que no se queme el ajo.
6. Dejamos que se poche bien la cebolla y añadimos la cucharada de harina, removiendo bien, para que no se formen grumos. Dejamos unos segundos al fuego sin dejar de dar vueltas y añadimos el vino blanco, ligamos bien y añadimos las almejas.
7. Tapamos la sartén y dejamos unos minutos hasta que las almejas se abran, y ya la retiramos del fuego.
8. Rectificamos de sal y añadimos perejil picado al gusto.

TERMINADO DEL PLATO:

9. En un plato hondo o una fuente, colocamos las almejas abiertas dándoles volumen y salseamos con nuestra rica salsa de ajo que quedará en la sartén.

CONSEJOS DEL CHEF Miguel Ángel Mateos:

- Lo más importante en este plato, son las calidades de los productos y los puntos de frescura y de cocción. No debemos pasarnos en el tiempo de cocción si queremos disfrutar de una fantástica textura.
- Siempre debe ser un género muy fresco y consumido en el día, para evitar posibles contaminaciones.
- Muchas veces, las almejas contienen mucha tierra. Para evitar esto, las dejaremos en agua salada fría una hora antes, para que se vayan filtrando y limpiando de tierra.
- Aquella almeja que transcurrido el tiempo sigue cerrada, mientras que las demás están abiertas, la deberemos desechar y no forzarla para abrirla, ya que es una almeja que ya estaba muerta y podría estar en mal estado.