

Cloïsses a la marinera



Aquesta recepta me la va passar ma germana, que jo no les feia així. Des de llavors que només faig aquesta.

Part de l'aperitiu per 2 persones

Temps: 1h.

Ingredients:

- – 1 all tendre
- – 1 ceba tendra
- – Vi blanc
- – Pebre negre
- – 500 gr. Cloïsses (Almejes)
- – 1 fulla de llorer
- – 1 mica de farina o maizena per fer-les sense gluten
- – Aigua (no sempre)



Elaboració:

PAS 1: Posar en aigua i sal les cloïsses 1/2 hora perquè expulsin la sorra que els pugui quedar.

PAS 2: Fem un sofregit d'all tendre i després hi afegim la ceba i també la sofregim. Quan ho tenim ros hi posem un raig de vi blanc i pebre negre.

PAS 3: Posem les cloïsses i un altre raig de vi. Que es vegui l'alcohol. També li tirem una fulla de llorer.

PAS 4: Posem una mica de farina es remena i s'abaixa el foc (si queda poc suc s'hi afegeix un pel d'aigua) i ens esperem a que s'obrin.







Bon Profit!