

# Yo aprendí, **yo enseño**



4 de Mayo



13:00 h

Almejas a la Marinera  
por Jorge Villasboa

#YoMeQuedoEnCasa  
#QuédateEnCasaConMasterD

**MD**

ESCUELA DE  
HOSTELERÍA Y TURISMO

**master.d**

**MD**

ESCUELA DE  
**HOSTELERÍA  
Y TURISMO**

## ALMEJAS A LA MARINERA

Autor: JORGE VILLASBOA, Alumno del Curso Superior de Cocina y Pastelería

### INGREDIENTES

- ½ kg de Almejas
- 1 cebolla mediana
- 1 o 2 tomates
- 2 dientes de ajo
- 100 ml Vino Blanco
- Pimentón dulce
- Harina
- Sal

### ELABORACIÓN

1. Picar la cebolla en brunoise y pocharlas con un pizca de sal para que suelte el líquido. Una vez que esté transparente, agregaremos el ajo picado e iremos removiendo para que no se queme.
2. Por otro lado, rallamos el tomate y lo agregaremos a nuestra preparación. Una vez que tengamos el sofrito listo, añadiremos el pimentón dulce, la guindilla y la harina, lo removemos muy bien para que la harina se cocine y se mezcle bien. Ya tenemos la preparación lista para agregar nuestras almejas.
3. Una vez que tengamos las almejas dentro, verteremos el vino blanco en la salsa, lo tapamos y cocinamos por 2 a 3 minutos, el tiempo es el que tarden las almejas en abrirse.
4. Por último, picamos perejil y servimos en un plato o cuenco, espolvoreando por encima el perejil picado y listo. Tenemos un delicioso plato de almejas a la marinera, receta sencilla y deliciosa. Servir con un buen pan de miga (la salsa queda muy rica) y, como recomendación, acompañar con cava o un vino blanco (albariño o ribeiro sería ideal).



ESCUELA DE  
HOSTELERÍA  
Y TURISMO

**MD**

ESCUELA DE  
**HOSTELERÍA  
Y TURISMO**