

ALMEJAS A LA MARINERA

INGREDIENTES: 6 personas

2 kg. de almejas.
AOVE
Ramas de perejil fresco.
3 dientes de ajo.
2 cebollas.
5-6 Bayas de pimienta negra.
Guindilla.
Dos cucharaditas de harina/ maicena.
Vaso de vino blanco.
Jugo de dos limones.



ELABORACION:



ELABORACIÓN FORMATO A

Bien lavadas las almejas con un chorrito de vinagre y sal, para que se desprendan de la arenilla, se introducen en una cazuela con agua y se llevan al fuego hasta que se abran.

Se reservan.



Se corta la cebolla en brunoise con tres dientes de ajo y se pochan a fuego lento.

Cuando adquiere color dorado, se pica muy fina la ramita de perejil y se incorpora a la cebolla.



El agua de cocción de las almejas se deposita en una sartén.

Se calienta y añade una cucharadita o dos de harina/maicena, las bayas de pimienta negra, la guindilla al gusto, el jugo de limón, un vaso de agua y el vaso de vino.

Se remueve. Cuando hace chup chup, se incorpora el caldo a la cazuela de las almejas y se deja cocer durante 5 minutos. Dejar a punto de sal y con el espesor deseado de la salsa.



ELABORACIÓN FORMATO B

En una sartén se sofríe la cebolla cortada previamente en brunoise hasta que esté pochada.

Se llevan al mortero las ramitas de perejil, las bayas de pimienta negra, los tres dientes de ajo y se hace un majado, añadiéndole el jugo de



limón, un vasito de vino y otro de agua.

Se vierten sobre las almejas limpias de arenilla y se dejan abrir.

Se ponen a punto de sal, pudiéndose engordar el caldo con maizena/ y/o un poquito de harina.

NOTA:

Hay quien substituye la cebolla en brunoise por el puerro, y tanto a uno como a otra, los trituran para que no se encuentren ni se aprecie su textura en el caldo de las almejas.



VINO BLANCO CON CRIANZA FONT DE LA FIGUERA BLANC 2011

Clos Figueras nos presenta este vino de Priorato (España), creado a partir de uvas Viognier, Garnacha Blanca y Chenin Blanc y presentado en formato 0,75 L

Font de la Figuera Blanc 2011:

Tipo: Vino blanco con crianza

Productor: Clos Figueras

Denominación de origen: Priorato (España)

Uvas: Viognier, Garnacha Blanca y Chenin Blanc

Botella: 0,75 L

Valoración: Elaborado principalmente con uva viognier, aunque también con garnacha blanca y chenin (15%), y criado en bodega.

Un blanco de calidad que destaca en una zona conocida esencialmente por sus grandes vinos tintos, el Priorato.

Envejecimiento: Envejecido en barricas de roble francés de 500 l. de segundo año.

Graduación: 14,0%