

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



Almejas a la marinera

4 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



Ingredientes

- 1 kg. de almejas
- 1 ajo
- 1 cebolla
- 1 cucharada de salsa de tomate
- 1/2 cucharada de pimentón dulce
- 1 cucharadita de harina
- 1 cucharada de perejil picado
- 1 cucharada de salsa de tomate
- 50 ml. de aceite de oliva virgen
- 100 ml. de vino de Ribeiro
- 100 ml. de agua
- Sal al gusto

Preparación

1. Coloca las almejas en una cazuela con agua y sal gruesa durante 3 horas para quitar la arena. Cambia el agua tres o cuatro veces.
2. Pica la cebolla y el ajo en el procesador de alimentos con el disco de picar grande y reserva.
3. Añade el vino y el agua en el bol de la Cooking Chef y programa 10 minutos a 105°. Coloca la cesta de vapor con las almejas en ella y después la tapa anti-salpicaduras. Transcurrido el tiempo, desecha las almejas que no se hayan abierto. El resto resérvalas junto con el líquido del bol.
4. Incorpora el aceite en el bol de la Cooking Chef y añade la cebolla y el ajo picados. Coloca la batidora flexible y programa 4 minutos a 120° a velocidad 1 de remover.
5. Incorpora el pimentón y mantenlo 30 segundos a velocidad 1 de remover.
6. Añade la cucharadita de harina y deja que se cocine durante 45 segundos.



Almejas a la marinera

Preparación

7. Agrega la salsa de tomate y el líquido de las almejas (con 350 ml. es suficiente, pero depende de cómo de espesa te guste la salsa). Coloca la batidora flexible y programa 2 minutos a 110°. Deja que reduzca, que desaparezca el alcohol residual y elige la densidad que quieras para tu salsa.

8. Retira la batidora flexible e incorpora las almejas en el bol. Programa 1 minuto a velocidad 3 de remover y 110°. Con la espátula remueve un par de veces las almejas.

9. Sírvelas calientes con el perejil picado.