



Clóchinas a la marinera

1 kgs. de clóchinas / mejillones

1 cebolla dulce

1 pequeña hoja de laurel

1/2 vaso de vino blanco

1 diente de ajo

Perejil picado

Aceite

1. Limpiamos bien las clóchinas / mejillones para quitarles todas las impurezas, las lavamos.
2. Cortamos la cebolla dulce en cuadrados pequeños y el ajo en finas láminas.
3. Ponemos una cazuela a fuego medio/bajo con aceite de oliva virgen, añadimos la cebolla y el ajo. Sofreímos hasta que estén dorados. Añadimos una cucharada pequeña de harina y la doramos (con cuidado no se quemen el ajo y la cebolla).
4. Rociamos con vino. Añadimos las clóchinas /mejillones y mezclamos todo bien. Tapamos y dejamos cocer removiendo un par de veces hasta que estén las clóchinas / mejillones abiertas.