

ALMEJAS AL VERMUT DE FALSET



4 raciones.



1 hora de preparación.

Ingredientes

- 1 kg de almejas
- 1 vaso de Vermut de Falset Blanc
- 1 cebolla grande
- 1 ajo.
- 1 cucharada y media de harina.
- Aceite de oliva virgen extra ÈTIM



Preparación

Ponemos las almejas en agua con sal durante 30 minutos, para que suelten la arena.

Una vez pasado este tiempo, las pondremos en una olla y las abriremos al vapor con un chorro de vermut (se abren rápidamente).

En una cazuela o sartén grande, ponemos el aceite de oliva virgen extra ÈTIM y sofreímos la cebolla bien picada. Cuando empieza a quedar transparente, añadimos el ajo picado.

Cuando la cebolla empiece a dorarse (no esperes a que esté completamente dorada), añadiremos las almejas, las rociamos con el vermut y espolvoreamos por encima la cucharada de harina.

Removemos bien para que esta mezcla se impregne bien con las almejas, y dejaremos que haga "chup-chup" (hervor suave), hasta que veamos que el vermut se ha evaporado y ha quedado una salsa blanca semi espesa.

Mientras va haciendo el "chup-chup", removemos la cazuela para que la salsa se espese.

Servid las almejas calientes, regadas con el jugo de cocción y **acompañadas de una copa de Vermut de Falset Blanco.**