



INGREDIENTES:

- almejas
- mejillones cocidos al vapor
- unos trozos de limón
- 2 ó 3 tomates maduros gorditos
- 2 cebollas blancas
- 2 ó 3 ajitos y perejil

- calamares limpios y a trozos
- picada de ajo y perejil
- vino blanco
- unos trozos de limón
- gambas peladas gorditas
- sal y pimienta negra en polvo
- agua o caldo vegetal, de medio litro a un litro, hasta cubrir las patatas

ELABORACIÓN:

1. Lavar y poner las almejas en un bol con agua y sal un buen rato antes de empezar (si tenemos tiempo) para que suelte la arenilla.

2. Limpiar los mejillones y ponerlos en una cazuelita con un chorrito de aceite de oliva, unos trocitos de limón, y pimienta negra y dejarlos cocer hasta que estén todos abiertos, y ahí, quitaremos las conchas, y reservaremos en un recipiente con el juguito limpio que hayan soltado.

3. Pelar las patatas y reservar.

4. A continuación pelar y trocear pequeña la cebolla, y sofreírla a fuego bajo, que quede bien pochadita, cuando la veamos en su punto, blandita y con un ligero color, añadimos las almejas bien enjuagadas, cocinar hasta que estén todas abierta (que será rápido).

5. Seguidamente, agregar las patatas a rodajas un poquito gruesas o a trozos, la sal, la pimienta, un buen chorro de agua o caldo (suficiente para que se cocine el guiso, puede ser medio litro o un litro, que cubra las patatas para que se cuezan) y dejarlas cocinar hasta que estén medio hacer, y en este punto incorporaremos los calamares limpios y troceados, dejarlos cocinar hasta que estén hechos, añadir la picada de ajo y perejil, un buen chorrito de vino blanco, y aquí incorporar los mejillones reservados con su juguito, dar un par de vueltas y finalmente, añadir las gambas peladas (descongeladas a ser posible, si estaban compradas congeladas).

6. Si queremos podemos colocarlo en el centro del plato en un aro alto de emplatar con las patatas de base quitándole el caldito. Servir calentito. **Riquísimo.**

PATATAS A LA MARINERA (Tradicional)

