



## Ingredientes

- 1 kg. de coquinas\*
- 4 granos de pimienta negra
- 1 diente de ajo
- 1 cebolla
- Media hoja de laurel
- Medio limón
- 1 cucharada de perejil picado
- 1 cucharada de miga de pan blanco
- Medio vaso de vino blanco, o zumo de limón
- Medio vaso de aceite

\*De preferencia, coquina de San Fernando

## Coquinas a la marinera

### Preparación

Se lavan bien las coquinas y se ponen en una sartén con medio vaso de agua fría y se hacen cocer a fuego vivo. A medida que van abriendo se van sacando con la espumadera a otra cacerola. Se cuela por tamiz fino el agua de cocerlas y se reserva. En una sartén se pone el aceite, se calienta y se fríe la cebolla picada y el ajo también picado, y cuando están doradas ambas cosas se añade el pan rallado y se rehoga un poco, se agrega el agua de cocer las coquinas, el vino, el laurel, el zumo de medio limón y la pimienta machacada. Se deja dar un hervor y se vierte esta salsa sobre las coquinas, dejándolas cocer despacio unos diez minutos. Se sazona de sal y se agrega el perejil picado.



Receta: Nieves