

# AMEIXAS Á MARIÑEIRA

## Ingredientes (para 4 persoas)

- Ameixas
- Cebola
- Dentes de allo
- Cullerada de fariña
- Un vaso de viño branco
- Aceite de oliva virxen extra
- Perixel picado
- Loureiro (o gusto)
- Pimentón doce
- Pimenta branca (o gusto)



## Preparación:

- Limpar moi ben as ameixas.
- Deixamos as ameixas nunha fonte con abundante auga e cunha pizca de sal para que solten a area (mellor se se fai a noite anterior).
- Picamos finamente a cebola e os allos e dorámoslos, a lume suave para que non se queimen, nunha sartén cun chorriño de aceite de oliva virxen extra.
- Cando estea a punto, engadimos o laurel e un pouco de pimentón doce.
- Engadimos o viño branco e a fariña pouco a pouco para espesar a salsa, remexendo e misturándoa ben ata que se disolva, procurando que non faga grumos.
- Engadir as ameixas. Sazonar con sal e un pouco de pimenta branca (ao gusto). Deixar ferver uns minutos, remexer ata que se abran.
- Engadir un pouco de auga en caso necesario para que ao final a salsa teña corpo, que quede lixeira e non demasiado espesa.

M<sup>a</sup> LUZ BLANCO – 6º A  
MARÍA CASTRO PÉREZ – 6º A