MARÍA



PLATOS PRINCIPALES

Almejas en salsa verde

2 raciones

Ingredientes

- Almejas
- Ajo
- Sal
- Perejil fresco
- Aceite de oliva virgen extra
- Vino blanco
- Pan rallado

Elaboración

1. Poner las almejas en remojo en agua fría con sal durante unos 30 minutos
2. Picar unos ajos muy pequeños y rehogarlos en una cazuela con aceite de oliva virgen extra, incorporar las almejas y tapar unos minutos
3. Añadir 1 cda. de pan rallado y remover; mientras, preparar dos copas de vino blanco: una para echar en la cazuela y otra para el cocinero, dejar evaporar
4. Picar el perejil y echarlo por encima en la cazuela
5. Servir y disfrutar

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy