Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



PLATOS PRINCIPALES

Almejas con gambas, setas y jamón

4 raciones · 185 kcal

Ingredientes

- 500 g almejas
- 15 gambas peladas
- 5 setas troceadas
- 1 tarrina jamón en taquitos
- 4-5 ajos
- Perejil
- Aceite de oliva
- Vino blanco

POR RACIÓN

Proteínas	21 g
Grasas	7,7 g
Hidratos	3,9 g
Fibra	0,4 g

Elaboración

1. Pelar las gambas y trocear finamente los ajos y las setas.
2. Poner aceite en una sartén y añadir los ajos a fuego medio-bajo, junto con el perejil picado.
3. Añadir las setas unos minutos después y cocinarlas a fuego medio.
4. Añadir las gambas y remover.
5. Añadir el jamón.
6. Añadir las almejas y tapar para que se hagan.
7. Cuando empiecen a abrirse, echar un buen chorreón de vino blanco y dejar reposar unos minutos.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta