

**Creador:** karmela



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

poner en agua con sal las almejas unos 30 minutos para quitarles la arenilla .Rehogar la cebolla partida en cuadritos hasta que este casi transparente añadir las almejas y el machado de ajo y perejil y añadir la cerveza hervir 10 minutos

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 kg almejas
- - 1 cebolla grande
- - 2 dientes de ajo
- , aceite de oliva y sal.
- 1 lata de cerveza

## Preparación:

### Paso 1

si quieres que el plato sea mas barato almejas congeladas