

# EMPERADOR CON ALMEJAS Y PIMIENTO



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** rosa marcos rom



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## **Descripción:**

ES UNA RECETA QUE PODEMOS COMER COMO BAJA EN CALORÍAS

## **Ingredientes para 4 personas :**

- 1 kilo de emperador (blancas)
- 500 almejas (blancas)
- 1 lata de pimiento (blancas)
- 1 pizca de sal, ajo perejil, blancas
- 1 limón blanca

## **Preparación:**

### **Paso 1**

poner las almejas en un cazo con agua y sal para que suelten la arena luego las pondremos que se habrán en una sartén caliente cuando falte unos minutos se les añade una picada de ajo y perejil y un chorrito de vino blanco. -aparte se hace a la plancha el emperador, que también añadiremos una picada de ajo y perejil y un chorrito de limón- -acompañaremos con unos trozos de pimiento rojo escalivado hecho al horno-opción compraremos una latita de pimiento .y montamos el plato y serviremos