

# COLSQUES (CONCHAS) DE MAR



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

**Creador:** antonia ferrer



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Tapa

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 500 gr almejas
- 300 grs de mejillones
- 1 cebolla
- 1 tomate maduro
- 1 chorrito de vino blanco
- Aceite y sal

**Preparación:**

## Paso 1

En un bol poner a remojo con agua y sal las almejas y los mejillones para que pierdan la posible arena que puedan tener. En una cacerola con aceite sofreír la cebolla cortada fina y cuando coja color añadir el tomate cortado en cubos, darle una vueltas y añadir un chorrito de vino blanco, cuando se evapore añadir las almejas y los mejillones bien limpios, tapar y esperar que se abran, no los dejes mucho rato cuando se abran para que queden tiernos y jugosos.