

**Creador:** Toñi Hernández



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Aperitivo

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Rallar la cebolla y los dientes de ajo, los niños te lo agradecerán

## Descripción:

Esta receta es una versión mía

## Ingredientes para 4 personas :

- 250 gr de Chirlas
- 1 Cebolla
- 2 Diente de ajo
- 150 gr. de Tomate triturado
- 1/2 vaso de Vino blanco
- Aceite de oliva, sal y pimienta negra molida

## Preparación:

### Paso 1

Sofríe en una sartén la cebolla y los dientes de ajo muy picados con un chorrito de aceite (que cubra el fondo). Incorpora el tomate triturado, la sal y la pimienta, cuando el tomate esté hecho añadir el vino blanco y cuando evapore el alcohol poner las chirlas. Estará terminado cuando las chirlas abran.