

**Creador:** Sonia Campos **Recetizador:** Ampyla



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

se puede hacer con cualquier tipo de almeja ,pero las mas buenas son las frescas

## Descripción:

las almejas son una forma riquísima de añadir hierro a nuestra dieta.

## Ingredientes para 4 personas :

- 1kg de almejas
- 2 dientes ajo
- 2 cucharadas de perejil picado
- 1 vaso de vino blanco
- Sal y Pimienta
- 1/2 taza de aceite de oliva extra virgen
- 1 limon

## Preparación:

### Paso 1

poner el ajo, el perejil, el aceite y el vino en la batidora y batir bien .en una sartén caliente poner las almejas, la sal y la pimienta, añadir la mezcla anterior y tapar ,poner a fuego fuerte hasta que las almejas se abran, tirar las que se queden cerradas es señal de que están malas, servir caliente y en el último momento poner el zumo de limón.