

Creador: Sonia Campos **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



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.