

EMPERADOR CON ALMEJAS Y PIMIENTO



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: rosa marcos rom **Recetizador:** Araceli Martine



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