

**Creador:** Irene Delafú **Recetizador:** Herminia Ruiz G



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 kg. de Almejas
- 10 ml. de Vino de Jerez
- 10 ml. de Agua
- 5 ml. de Aceite de oliva
- 2 Ajo laminado
- 20 g. de Pan rallado
- 1.5 ramitas de Perejil fresco

## Preparación:

### Paso 1

Ponemos el aceite en una cazuela con tapa y doramos los ajos, incorporamos las almejas (que hemos dejado en agua salada un día para que escupan la arena y demás basurillas que no nos queremos comer), tapamos y dejamos hasta que estén todas abiertas. Vertemos el vino y el agua, espolvoreamos el pan rallado y removemos. Cocemos durante 10 minutos a fuego bajo, moviendo de vez en cuando. Espolvoreamos el perejil y nos las comemos con las manos directamente de la cazuela. El que no moje pan en la salsa es que no tiene ni puta idea de comer.