Almejas de toda la vida

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

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



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.