patatas con almejas

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

Creador: karmela



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

poner las almejas en agua y sal como 1 hora que suelten la arenilla. Pelar las patatas y cotar al gusta de cada cual poner a freir la cebolla picada muy finita cuando este dorada añadir las almejas y la cejas 5 minutos y despues la sacas y las reservas, y añades la patatas con la pastilla de caldo y un machado de ajo y perejil y añades el vino y el pimentos y a cocer unos 20 minutos cuando acaba de cocer echar las almejas y que de un hervor unos 8 minutos y listo

Ingredientes para 2 personas :

- 4 Patatas grandes
- medio kilo de almejas
- - 1 cebolla grande
- - Aceite de oliva
- un buen chorro de vino blanco
- ajo y perejil
- oregano
- 1 pastilla de caldo de pescado
- 1 cucharada de pimentón
- 1 gindilla

Preparación:

Paso 1

la guindilla si quiers un toque picante