

ALMEJAS CON NARANJA



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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** tania Segura



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- Un Kg de almejas
- 5 dientes de ajo
- Un vaso de zumo de naranja
- Perejil picado
- Una cucharada de pan rallado
- Pimienta molida

Preparación:

Paso 1

En una cazuela se fríen los ajos picaditos, se añaden las almejas, el perejil picado , la sal, la pimienta, el pan rallado y el zumo de naranja. Se deja hervir hasta que se abran las almejas.