

# ALMEJAS CON NARANJA



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** Cristina Madico



**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.