

**Creador:** Sonia Campos **Recetizador:** Dolors García



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Tapa

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

pon mas guindilla si las quieres realmente picantes

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 1/2k almejas
- Una cebolla mediana
- un vaso de vino blanco
- 1/2guindilla
- , aceite de oliva, sal y pimienta.
- 1 cucharada de perejil fresco picado
- 1/2vaso de tomate frito

## Preparación:

### Paso 1

se pica la cebolla y se sofríe cuando esta dorada se añaden las almejas limpias y el vino cuando las almejas se abren añadimos el perejil,guindilla,la sal y la pimienta y el tomate dejamos que poche unos minutos y listo