almejas en salsa picante

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

Creador: Sonia Campos **Recetizador:** Eva_87



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 sofrie 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