almejas a la cerveza

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 en agua con sal las almejas unos 30 minutos para quitarles la arenilla .Rehogar la cebolla partida en cuadritos hasta que este casi transparente añadir las almejas y el machado de ajo y perejil y añadir la cerveza hervir 10 minutos

Ingredientes para 4 personas :

- 1 kg almejas
- - 1 cebolla grande
- - 2 dientes de ajo
- , aceite de oliva y sal.
- 1 lata de cerveza

Preparación:

Paso 1

si quieres que el plato sea mas barato almejas congeladas