

Creador: karmela **Recetizador:** Dolors García



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

lavamos las almejas como de costumbre pollamos en aceite la cebolla picada muy fina cuando este pochada echamos las almejas con el zumo de dos naranjas y que de un hervor hasta que esten abiertas las almejas añadir pimenton

Ingredientes para 4 personas :

- 1 kg almejas
- - 1 cebolla grande
- El zumo de 2 naranjas
- pimenton dulce
- , aceite de oliva y sal.

Preparación:

Paso 1

si las compras congeladas sera el plato mas economico