

**Creador:** karmela **Recetizador:** ruvic23



**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