

Creador: Toñi Hernández **Recetizador:** Dolors García



Descripción:

Esta receta es una versión mía

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Aperitivo

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Rallar la cebolla y los dientes de ajo, los niños te lo agradecerán

Ingredientes para 4 personas :

- 250 gr de Chirlas
- 1 Cebolla
- 2 Diente de ajo
- 150 gr. de Tomate triturado
- 1/2 vaso de Vino blanco
- Aceite de oliva, sal y pimienta negra molida

Preparación:

Paso 1

Sofríe en una sartén la cebolla y los dientes de ajo muy picados con un chorrito de aceite (que cubra el fondo). Incorpora el tomate triturado, la sal y la pimienta, cuando el tomate esté hecho añadir el vino blanco y cuando evapore el alcohol poner las chirlas. Estará terminado cuando las chirlas abran.