Chirlas a la marinera

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

Creador: Toñi Hernández

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

Descripción:
Esta receta es una versión mía

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.