COLSQUES (CONCHAS) DE MAR

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

Creador: antonia ferrer **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Tapa
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 500 gr almejas
- 300 grs de mejillones
- 1 cebolla
- 1 tomate maduro
- 1 chorrito de vino blanco
- Aceite y sal

Preparación:

Paso 1

En un bol poner a remojo con agua y sal las almejas y los mejillones para que pierdan la posible arena que puedan tener. En una cacerola con aceite sofreír la cebolla cortada fina y cuando coja color añadir el tomate cortado en cubos, darle una vueltas y añadir un chorrito de vino blanco, cuando se evapore añadir las almejas y los mejillones bien limpios, tapar y esperar que se abran, no los dejes mucho rato cuando se abran para que queden tiernos y jugosos.