

Será por recetas



Almejas al cava

Mariscos, Entrantes, Recetas para navidad

 6 Personas

 20 Minutos

 Muy Fácil

 Enviada el 29/10/2012

Ingredientes

- 1 kilo de almejas reales (o normales)
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 vaso de agua de cava
- 1 dcl de nata
- Sal
- Pimienta molida

Elaboración

Primero en un recipiente al fuego poner la mantequilla y esperar a que esté caliente.

Una vez esté caliente nuestro recipiente con la mantequilla derretida añadir el cava, la nata, las almejas lavadas y escurridas, sal y pimienta y dejar hacer hasta que estén abiertas, serán aproximadamente unos 5 minutos.

Colocar en una fuente para servir las almejas y regar con la salsa.



Autor receta de Almejas al cava

Quanttron

 53 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 02/04/2012