

Será por recetas



Almejas con ajo al vino blanco

Mariscos, Microondas, Recetas fáciles

 4 Personas

 Fácil

 10 Minutos

 Enviada el 26/06/2012

Ingredientes

- 1 kg de almejas
- 3 dientes de ajo
- 2 ramitas de perejil
- 1 vaso de vino blanco seco
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Sal
-
-

Elaboración

Poner las almejas en agua fría con sal. Pelar y picar los ajos, picar el perejil y mezclar con los ajos. Seguidamente poner en una cazuela las almejas, añadir la picada de ajo y perejil, rociar con el vino y el aceite y cocer en el microondas 8 minutos. Servir caliente.



Autor receta de Almejas con ajo al vino blanco

Quanttron

 Valoración 4/5

 53 Recetas publicadas

 Miembro desde 02/04/2012