



<https://www.mepillasquisando.com>



ALMEJAS AL PIL PIL



INGREDIENTES:

- 1/2 Kg. De Almejas (chirlas).
- 4 Dientes de Ajo.
- 3 Ramitas de Perejil.
- 1 Guindilla o Cayena.
- 1/2 Vaso de Vino blanco.
- Aceite de oliva.
- Sal y AGUA.

ELABORACIÓN:

Para depurar las almejas de tierra, las tendremos en agua fría con sal 2 horas en el frigorífico. En una cazuela de barro ponemos aceite en cantidad suficiente y freímos los ajos laminados junto con la guindilla desprovista de las semillas (picaría demasiado) Cuando los ajos estén al punto, incorporamos un chorreoncito de agua limpia y el vino. Cuando veamos que está bien caliente incorporamos las almejas. El recipiente tiene que ser lo suficientemente grande como para que no se amontonen las almejas. Una vez abiertas las retiramos del fuego y las tapamos, dejamos reposar 5 minutos y para servir las espolvoreamos con el perejil picado.

<https://www.mepillasquisando.com>