



<https://www.mepillasquisando.com>



ALMEJAS SALTEADAS AL AJILLO



INGREDIENTES:

- 300 gr. De Almejas.
- 5 Dientes de Ajo.
- 8 Hojas de Perejil.
- 1 Pizca de pimienta blanca o 1 Guindilla.
- 6 Cucharadas de Aceite de oliva.
- 1 Chorreón de zumo de limón
- ½ Vaso de Vino blanco.

ELABORACIÓN:

Ponemos las almejas en un recipiente con agua fría y un poco de sal. A la media hora cambiamos el agua por otra también con sal, reservamos. Pelamos y laminamos los ajos. Ponemos una sartén con aceite y sofreímos los ajos. Añadimos las almejas bien escurridas y la pimienta o la guindilla, tapamos y esperamos que se abran. A continuación añadimos el vino y esperamos que evapore el alcohol. Para servir le ponemos el zumo de limón y el perejil muy picadito.

<https://www.mepillasquisando.com>