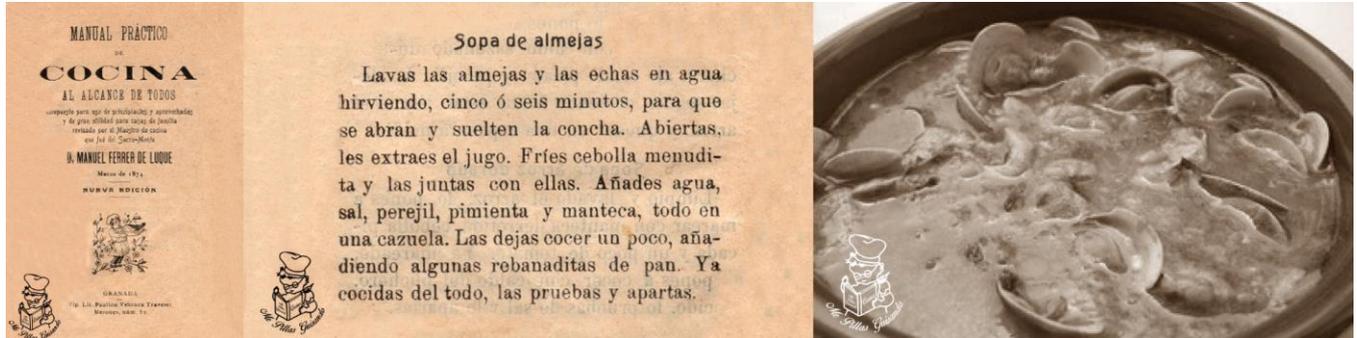




<https://www.mepillasquisando.com>



SOPA DE ALMEJAS DE 1874



INGREDIENTES:

½ k. De Almejas.

1 Cebolla.

Sal, Perejil y Pimienta.

Rebanadas de Pan.

Manteca (en nuestro caso aceite)

TRANSCRIPCIÓN LITERAL

Lavas las almejas y las echas en agua hirviendo, cinco o seis minutos, para que se abran y suelten la concha. Abiertas les extraer el jugo. Fríes cebolla menudita y las juntas con ellas. Añades agua, sal, pimienta y manteca, todo en una cazuela. Las dejas cocer un poco, añadiendo algunas rebanaditas de pan. Ya cocidas del todo, Las pruebas y apartas.

<https://www.mepillasquisando.com>