

Chef Pepín



Recetas del Chef Pepín

PESCADOS Y MARISCOS

ALMEJAS AL AJILLO

INGREDIENTES:

- 1 Libra de almejas
- 3 ó 4 Dientes de ajo machacados
- 1 Onzas de vino blanco
- 1 Cebolla picada
- Aceite de oliva

PREPARACION:

Calienta el aceite en una sartén. Sofríe el ajo con la cebolla.

Cuando la cebolla ya esté cristalizada, agrega las almejas y el vino.

Tapa la sartén y, cuando las almejas abran, ya estará listo.