

Libreta: Pescados
Creado: 26/03/2018 17:09
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/almejas-con-pimientos-de-piquillo.html>

Almejas con pimientos de piquillo

INGREDIENTES

2 kg de almejas
1 tarro de pimientos del piquillo.
3 dientes de ajo,
2 cebollas,
aceite,
sal,
1 cucharada de harina
pimienta,
perejil,
vino blanco.

PREPARACIÓN

Pon las almejas en una cacerola con agua fría y sal dos horas para que suelten la tierra.

Pica finamente la cebolla y los ajos. Rehógalos en aceite, Añade los pimientos cortados en tiras, agrega la harina y disuélvela.

Incorpora el vino blanco y las almejas y mantén en el fuego hasta que se abran. Salpimentar.

Espolvorea con el perejil y sirve.