

## Almejas salteadas



### Nombre de la receta

Almejas salteadas

### Tiempo

10 Minutos

### Dificultad

Sencilla

### Personas

4

### Alérgenos

Moluscos  
 Sulfito

### Descripción

Almejas con ajito refrito y vino.

### Lugar originario de la receta

España

### Ingredientes

- 1/2 Kilos de almejas o chirlas
- 4 dientes de ajo
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva

- 1/2 vasos de vino blanco
- 1 cucharada sopera de perejil picado
- al gusto de sal

### Pasos

**1** Para realizar nuestras sencillas y sabrosas almejas, lo primero que debemos hacer es depurar estas de la arenilla que tienen dentro. Para ello las ponemos en agua fría con una cucharada de sal durante al menos media hora. Pasado este tiempo, las ponemos otra vez en agua fría limpia con sal hasta el momento de hacerlas.

**2** En una sartén ponemos el aceite a calentar y echamos los ajos pelados y picaditos.



**3** En cuanto los ajos empiezan a dorarse, añadimos las almejas y la cucharada de perejil. Salamos al gusto.



**4** Añadimos también el vino blanco y tapamos. Dejamos cocinar 3 o 4 minutos a fuego medio-bajo. En cuanto apartamos del fuego ya tenemos listas para tomar nuestro rico aperitivo.



### Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

### Autor

Matilde Linares