Almejas marineras

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Jugo de Limón: 2 cdas.
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Ajo picado: 1 Cantidad necesaria
Almejas vivas: 1 k
Perejil picado: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Jerez: 1/2 Taza
Cebolla Morada: 1/2 Unidades

Preparación de la Receta

- Pele y pique la *cebolla*.
- En una olla con aceite de oliva caliente rehogue la *cebolla* junto con el *ajo* hasta *dorar* levemente.
- Agregue luego las almejas, el jerez, el *jugo* de *limón* y condimente con sal y pimienta, cocine a fuego mínimo.

Armado

- Unos segundos antes de retirar las almejas agregue el *perejil* picado.
- Retire.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de almejas y acompañe con un Jerez.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/almejas-marineras