

Cazuela de almejas en salsa verde

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Ajo: 2 Dientes

Perejil picado: A gusto

Caldo de pescado: 2 cdas.

Harina: 1 cda.

Vino Blanco: 2 cdas.

Almejas: 16 Unidades

Preparación de la Receta

- Pele los ajos y pique junto con el *perejil*.
- En una sartén con aceite de oliva, coloque transparentar los ajos con parte del *perejil* picado.
- Transcurrido un minuto, agregue una pizca de *harina*, rehogue unos momentos y luego desglase con el vino blanco, deje evaporar el alcohol y rápidamente agregue el caldo de pescado removiendo para que no se formen grumos.
- Incorpore las almejas y tape para dejar que se abran.

Presentación

- Sirva espolvoreando con *perejil* pcado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cazuela-de-almejas-en-salsa-verde>