Sopa de ajo y almejas



Tiempo de preparación: 40 Min

Ingredientes

Aceite extra virgen:
Leche: 500 Ml.
Perejil:
Ajo: 1/2 Cabeza
Almejas limpias: 300 g
Pan de calidad: 1/4 k
Sal:

Preparación de la Receta

Para comenzar

- En una *cacerola*, con aceite extra virgen rehogamos los ajos con el pan cortado y una pizca de sal.
- Luego, añadimos la leche y trituramos
- Cuando la *crema* esté bien triturada y no muy espesa agregamos las almejas
- Dejamos cocinar hasta que se abran y colocamos mucho *perejil* picado.
- Servimos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-ajo-y-almejas