

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>