



Almejas al limón

Almejas al limón

[Mas recetas Mariscos en http://www.recetasypostres.net/mariscos/3.php](http://www.recetasypostres.net/mariscos/3.php)

Ingredientes:

1kg. de almejas, 1 vaso de vino blanco, 1 cebolla, 3 dientes de ajo pequeños, 1 hoja de laurel, 1 cucharada de pan rallado, zumo de medio limón, perejil, aceite de oliva y sal.

Pasos a seguir:

- 1) Lavar bien las almejas con agua y sal.
- 2) Pelar y picar bien la cebolla y los dientes de ajo.
- 3) Trinchar el perejil.
- 4) En un puchero con un vaso de agua, abrir las almejas a fuego lento, escurrirlas y ponerlas en una cazuela. Reservar el fuego.
- 5) En una sartén con aceite caliente dorar la cebolla y el ajo. Espolvorear con pan rallado y echarle jugo de las almejas. Agregar el laurel el zumo de limón y el vino blanco.
- 6) Verter la salsa anterior sobre las almejas, disponer la cazuela al fuego y dejarla 10 minutitos. Echar sal y decorar con el perejil.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/mariscos/almejas-al-limon-5.php>