



Almejas con setas

Almejas con setas

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

Ingredientes:

1/2kg. de almejas, 1kg. de setas, 1 cebolla, 1 pimiento grande, 3 dientes de ajo pequeños, azafrán, 1 vasito de vino blanco, perejil, aceite y sal.

Pasos a seguir:

- 1) Limpiar las setas con una poca agua.
- 2) Picar la cebolla, los ajos, el perejil y el pimiento.
- 3) Calentar aceite en una cazuela.
- 4) Echar todo lo picado anteriormente y el azafrán sobre el aceite.
- 5) Dejar dorar un poco y añadir las setas y el vasito de vino.
- 6) Se remueve todo bien y se agregan las almejas.
- 7) Cocer hasta que se abran las almejas y listo para servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/mariscos/almejas-con-setas-36.php>