



Cazuela de almejas en microondas

Cazuela de almejas en microondas

Mas recetas Microondas en <http://www.recetasypostres.net/microondas/16.php>

Ingredientes:

1kg. de almejas, 2 cucharadas de aceite de oliva, 3 dientes de ajo, 1/2 vaso de vino blanco seco, 2 ramitas de perejil, sal

Pasos a seguir:

- 1) Se sumergen las almejas en abundante agua fría con sal.
- 2) Se pelan y se pican bien los ajos.
- 3) Se pica el perejil y se mezcla con los ajos.
- 4) Se colocan las almejas en una cazuela y se agrega el perejil y el ajo picados.
- 5) Rociar con el vino blanco y el aceite de oliva.
- 6) Se lleva al microondas durante 8 minutos.
- 7) Retirar del microondas y listo para servir.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/microondas/cazuela-de-almejas-en-microondas-202.php>