



<https://www.mepillasquisando.com>



## ALMEJAS AL VAPOR CON AJOS FRITOS



### INGREDIENTES:

- 300 gr. De Almejas.
- 4 Dientes de Ajo.
- 3 Ramitas de Perejil.
- 2 Vasos de Vino blanco.
- 1 Chorreón de zumo de limón

### ELABORACIÓN:

Ponemos las almejas en un recipiente con agua fría y un poco de sal. A la media hora cambiamos el agua por otra también con sal, esto hará que expulsen la posible arena, reservamos. En una vaporera u olla con un colador, ponemos el vino y sobre el colador las almejas. Tapamos y dejamos que el vapor las abra. Cuando esté probamos y si es necesario ponemos un poquito de sal. Mientras pelamos y laminamos los ajos, los ponemos en una sartén con aceite y sofreímos los ajos. Para servir ponemos las almejas con los ajos y le ponemos el zumo de limón y el perejil muy picadito.

<https://www.mepillasquisando.com>