ALMEJAS CON NARANJA

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Paloma RK

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- Un Kg de almejas
- 5 dientes de ajo
- Un vaso de zumo de naranja
- Perejil picado
- Una cucharada de pan rallado
- Pimienta molida

Preparación:

Paso 1

En una cazuela se fríen los ajos picaditos, se añaden las almejas, el perejil picado , la sal, la pimienta, el pan rallado y el zumo de naranja. Se deja hervir hasta que se abran las almejas.