almejas a la naranja

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

Creador: karmela

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

lavamos las almejas como de costumbre pollamos en aceite la cebolla picada muy fina cuando este pochada echamos las almejas con el zumo de dos naranjas y que de un hervor hasta que esten abiertas las almejas añadir pimenton

Ingredientes para 4 personas :

- 1 kg almejas
- - 1 cebolla grande
- El zumo de 2 naranjas
- pimenton dulce
- , aceite de oliva y sal.

Preparación:

Paso 1

si las compras congeladas sera el plato mas economico