



ALMEJAS AL VAPOR

Ingredientes:

- 400 g de almejas lavadas
- 2 tazas de agua (500 ml)
- Sal de grano al gusto
- 1 cucharadita de aceite
- Arroz blanco para acompañar

Procedimiento:

1. Coloca las almejas en el agua junto con la sal, deja en el fuego por 10 minutos o hasta que suelten toda la tierra.
2. En una sartén calienta el aceite y agrega las almejas hasta que cubran el fondo y tapamos.
3. En cuanto estén abiertas estarán listas para comer. Ofrece con arroz blanco.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4