

Almejas con Verduras al Vapor

Ingredientes:

12 almejas

5gr. de calabacín picado en daditos

5gr. de cebolla picada en daditos

5gr. de puerro picado en daditos

5gr. de ajetes tiernos

5gr. de yemas de espárragos trigueroso

Aceite de Oliva Virgen Extra

Sal

Perejil picado

Elaboración:

Comenzaremos añadiendo aceite en una sartén y verteremos sobre la misma todas las verduras para que se vayan rehogando. Aprovechamos que las verduras se sofríen, colocaremos sobre la sartén la vaporera con las almejas, de manera que éstas se irán cocinando y abriendo. Remover todo para que no se quemem las verduras.

Pasados 2 minutos, vertemos las almejas en la sartén y para que terminen de abrirse junto a las verduras. Una vez que están todas las almejas sólo nos queda emplatar y añadirle la lima y el perejil picado.

