

ALMEJAS SEVILLANAS



INGREDIENTES PARA CUATRO PERSONAS

- 1 kg de almejas.
- 2 Tomates grandes.
- 1 Cebolla.
- 1 Diente de ajo.
- 1 dl de aceite.
- Perejil.



PREPARACIÓN

Limpiar bien las almejas y ponerlas en una cazuela con agua al fuego para que se abran.

Separar y reservar el caldo resultante una vez abiertas las almejas.

Sofreír en la misma cazuela cebolla, ajo, tomate y perejil todo picado.

Añadir las almejas, remover un poco y añadir el caldo reservado. Una vez abiertas se separan del caldo, reservando éste.

En la misma cazuela se pica la cebolla, el ajo, los tomates y el perejil.

Cuanto esté todo frito, se echan las almejas, se les da un par de vueltas y se le añade el caldo que teníamos reservado.

Dejar cocer a fuego lento hasta que el caldo haya reducido.