Receta de Almejas Gratinadas

21 Mar 2016

Buenos días a tod@s, para comenzar esta semana os dejo esta rica receta de **Almejas Gratinadas,** quedan muy ricas y podéis aprovechar para prepararlas en estos días de fiesta que se aproximan, seguro que os van a gustar.

Ingredientes

- Almejas
- Tomate
- Cebolla
- Queso para gratinar
- Sal
- Pimienta (al gusto)

Modo de Preparación

1. Abrir las almejas y cortar la carne del interior
2. Cortar las verduras y el queso en cuadraditos pequeños, aliñar con sal y pimienta al gusto
3. Lavar bien la concha de las almejas y colocar la carne de la almeja junto con un poco de verdura y queso
4. Cerrarla y envolverla en papel de aluminio
5. Podéis hacerlas a las brasas o también en el horno a 200º durante unos quince minutos
6. Sacarlas y abrirlas y ya estarán listas para tomar solas o acompañadas de arroz blanco o ensalada
7. Degustarlas y.....buen provecho!!!