

# Cómo preparar almeja babosa

Ración 3-4 Personas



## INGREDIENTES

- 2 Kilos de almeja babosa
- 4 Dientes de ajo
- 2 Cebollas grandes
- Aceite de oliva
- Un poco de sal
- Vino blanco
- Harina de trigo
- Perejil

---

## PREPARACIÓN

En una sartén, ponemos a pochar la cebolla y el ajo bien picaditos en un poco de aceite de oliva.

Cuando esté pochado, se le echan las almejas y dejamos que se abran. Si no soltaron mucha agua, se le añade una pequeña cantidad.

Se le agrega el vino con la harina bien diluida y se revuelven cuidadosamente hasta que la salsa se vuelva más espesa. También se añade algo de sal hasta probar el punto deseado.

Finalmente se añade el perejil bien picadito, y listo para servir.