

Almejas a la marinera

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10 '
- 21 '
- 4
- 
- 
- 



Comentario nutricional

Las almejas son una buena fuente de vitamina B12, por lo que es muy recomendable en caso de anemia.

Modo express

1. Ponga en remojo las almejas en agua con sal durante 1 hora aproximadamente.
2. Haga una majada con el ajo, el perejil, el pimentón dulce, la sal, las almendras, el aceite y la harina.
3. Introduzca las almejas en la Chef Plus Induction, agregue la majada y el caldo de pescado y cierre la tapa.
4. Programe el menú Pescados.
5. Sirva con el perejil espolvoreado.