

- Almejas al vino blanco con Vainilla Molina -



INGREDIENTES

- 1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA
- 8 ALMEJAS
- UN PEDAZO PEQUEÑO DE PORO
- 1 SHOT DE VINO BLANCO
- 2 DIENTES DE AJO PICADOS
- 1 CUCHARADA SOPERA DE MANTEQUILLA

- 1 TAZA DE CHILE MORRÓN ROJO CORTADO EN TIRAS

- SAL Y PIMIENTA AL GUSTO

PROCEDIMIENTO

1. ABRIMOS LAS ALMEJAS POR LA MITAD; RETIRAMOS LA ALMEJA DE LA CONCHA.
2. PONEMOS A CALENTAR LA MANTEQUILLA EN UNA SARTÉN. AÑADIMOS EL AJO PICADO Y DEJAMOS QUE DORE UN POCO; AGREGAMOS EL PORO AL IGUAL QUE EL PIMIENTO EN TIRAS DELGADAS Y DEJAMOS QUE CONTINÚE SU COCCIÓN. UNA VEZ TRASLÚCIDA, INCORPORAMOS LAS ALMEJAS, EL VINO BLANCO Y EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA. DEJAMOS COCER DURANTE 3 MINUTOS, (CUIDANDO QUE NO SE COCA MUCHO LA ALMEJA) Y SAL PIMENTAMOS.
3. UNA VEZ COCIDAS RETIRAMOS DEL FUEGO Y LAS COLOCAMOS SOBRE UNA CONCHA.
4. ¡SERVIMOS CON SAL DE GRANO Y ESPECIAS!