

ALMEJAS A LA CHALACA

Luigi Goytizolo

INGREDIENTS

0 MINUTES 2 SERVINGS

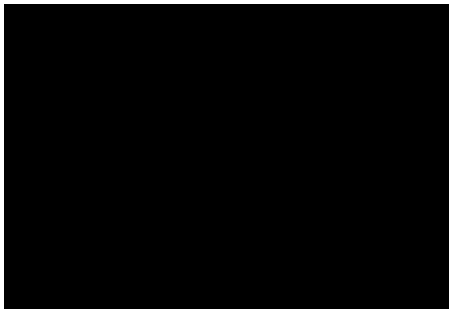
1 docena de almejas 20 ml de vino blanco Fumet 500 ml Culantro 10 gr Choclo cocido 20 gr. Cebolla roja brunoise 40 gr Aji limo brunoise 3 gr Apio 5 gr Zumo de limon 20 ml Zumo de kion 5 ml Zumo de ap

retirar y enfriar. Sacar las almejas de su valva y limpiarlas. Picar las almejas en cortes gruesos y mezclar con todos los ingredientes

debe quedar ligeramente acido y muy hunedo con bastante liquido servir en sus conchas y disfrutar.

TAGS

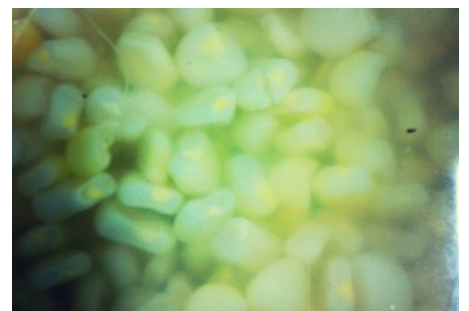
#almejas



None

0

0



0

0

0





0



0



1



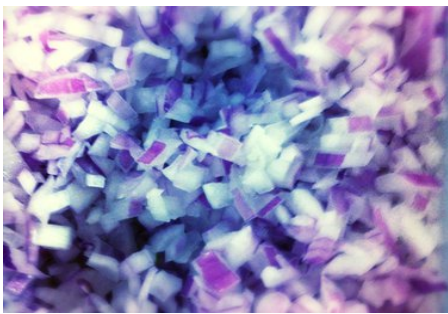
2



3



4



5



6



7





8

