

**

Almejas a la parmesana en salsa verde

(Para 10 personas)



INGREDIENTES

- 60 almejas con concha
- 150 gr. de queso parmesano
- 2 cebollas medianas
- 125 gr. de mantequilla
- 1 paquete de perejil (picado bien fino)
- 2 limones (exprimidos)
- Sal y pimienta



PREPARACIÓN

Limpie las almejas cuidando no romperlas, lave las conchas (solo la mitad), refrigere.

Salsa verde: corte la cebolla en cubitos muy pequeños, pásela por abundante agua, escúrrala y agregue el perejil picado y el jugo de limón, sazone con sal, aceite y pimienta, refrigere.

En una fuente para horno disponga de las conchas y coloque una a una las almejas, sobre ellas un trozo pequeño de mantequilla y pizca de sal. Agregue el queso rallado.

Lleve al horno fuerte por 5 minutos y sirva en platos de 6 unidades. Agregue salsa verde.

