

Berberechos en salsa verde

Ingredientes para 4 personas

- 500 gr. berberechos
- 1 cebolla mediana
- 4 dientes de ajo
- 100 ml. de vino blanco
- Aceite de oliva virgen
- Sal
- Perejil

Preparación

- Poner en un bol con agua y sal los berberechos y dejar una hora para que suelten la arena.
- Escurrir los berberechos y reservar.
- Cortar la cebolla muy fina.
- Cortar el ajo en trozos muy pequeños,
- Poner el termostato al 3 y activar el temporizador.
- Echar un buen chorro de aceite de oliva y sal en la parte honda de Tortilla Chef y cuando esté caliente, añadir la cebolla y los ajos.
- Cuando la cebolla y los ajos estén dorados, aproximadamente en 10 minutos, echar el vino blanco y dejar evaporar el alcohol, unos 2 minutos más.
- Echar los berberechos y remover durante 3 minutos para que se abran.
- Añadir el perejil cortado muy pequeño y remover durante 30 segundos más.
- Apagar el termostato y servir.

¡Buen provecho!