



### INGREDIENTES:

- 2 dientes de ajo
- 50 gramos de aceite de oliva
- 30 gramos de harina
- 500 gramos de almejas
- 100 gramos de sidra
- 1 cucharada pequeña de perejil picado
- ½ cucharadita pequeña de sal.

### ELABORACIÓN:

1. Poner las almejas un buen rato antes (una media horita mínimo) con agua y sal para que suelte la arena.

2. Poner en el vaso de Thermomix los ajos pelados y el aceite y **picar 3 segundos a velocidad 7**.

3. Al término **programar 5 minutos a:**

**temperatura 120 grados en la TM5, velocidad 1**

**temperatura varoma en la TM31, velocidad 1.**

**4. Colocar la mariposa en las cuchillas**, añadir las almejas bien enjuagadas, la sidra, el perejil y la sal, y **programar 7 minutos a:**

**temperatura 120 grados en la TM5, giro inverso, a velocidad 1.**

**temperatura varoma en la TM31, giro inverso, a velocidad 1.**

**5. Retirar la mariposa de las cuchillas**, verter en una fuente y servir.

**Riquísimas.**

**Nota:** Receta apta para intolerantes a la lactosa!

**La imagen aun no es la mía si no de la red. La cambiaré en breve.**