

Machas a la parmesana

Ingredientes (4 personas)

-  1 kilo de machas con concha
-  100 g de mantequilla
-  2 dientes de ajo picados
-  150 g de queso parmesano rallado
-  1 chorrito de vino blanco
-  Sal y pimienta a gusto
-  Perejil fresco picado

Preparación

1. Lava bien las machas y colócalas en sus mitades de concha .
2. Añade en cada una un poco de mantequilla , ajo picado , sal y pimienta.
3. Rocía con unas gotas de vino blanco  y espolvorea queso parmesano .
4. Lléalas a una bandeja y gratina en horno a 200 °C  por 5-8 minutos, hasta que estén doradas.
5. Decora con perejil fresco  y sirve de inmediato.

Recuerda visitar <https://saboresdetongoy.cl/>

Encontrarás los mejores productos

Te esperamos