

Almeja Fina y Babosa



La mejor manera para disfrutar de este marisco es crudo con unas gotas de limón. Para ello tan solo dependemos de un buen cuchillo para prepararlas.

1. **Introduce el cuchillo con mucho cuidado** por la zona de las valvas y ve cortando con cuidado para despegar así el músculo que une las conchas.
2. **Sírvelas sobre un plato con abundante hielo y un trozo de limón** para mantenerlas lo más frescas posible hasta el momento de comerlas.