



CONCHITAS A LA PARMESANA

Nivel de dificultad **Principiante**

Las Conchitas a la Parmesana y su delicioso sabor, harán que pruebes un plato único, de fácil preparación y exquisita sazón para tu paladar.

1. INGREDIENTES

Conchitas a la parmesana

- Conchas de abanico
12 unidades.
- Vino blanco
- Queso parmesano
- Mantequilla
- Sal
- Pimienta

2. PREPARACIÓN

CONCHITAS A LA PARMESANA

En una fuente poner las 12 conchas de abanico (previamente lavadas), agregamos sal y pimienta al gusto, un chorrito de vino blanco sobre cada conchita, rallar queso parmesano al gusto (es mejor rallar el queso al instante), añadir ½ cucharadita de mantequilla sobre cada conchita.

Llevar al horno a 250° C por 5 minutos.

Servir y probarlas con un chorrito de limón.

