

Lapas Asadas (Plancha)

INGREDIENTES:

1 Kilo de Lapas
1/2 taza aceite de oliva
4 dientes de ajo
Manojito de cilantro
Comino
Sal al gusto
3 limones

PREPARACIÓN:

En una plancha poner un chorrito de aceite de oliva, colocar las lapas con la concha para abajo. MOJO: Aparte en una licuadora o batidora poner el manojito de cilantro, un chorro de zumo de un limón, comino, sal, los dientes de ajo y aceite de oliva, procesar, cuando las lapas comiencen a hervir (5 minutos) cubrirlas con el preparado, dejar cocer muy rápido y comer acompañado de una cerveza.

NOTA: En España las lapas son mucho mas grandes y la concha es hermética, en Venezuela tienen un huequito en la punta como un volcán, pero saben más al mar, tener en cuenta esto para sacar mas rápido de la plancha y poner más liquido o mojo.