

Receta de Crema de Alcachofas con Almejas

19 Oct 2018



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una rica y sencilla receta de **Crema de Alcachofas con Almejas**, es muy fácil de preparar y podréis sorprender a todos vuestros invitados, espero que os guste.

Ingredientes

- Alcachofas (diez o doce)
- Patatas (cinco o seis)
- Almejas (400 grs)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Limpiar bien las alcachofas y frotarlas con limón para que no se pongan negras
2. Pelar las patatas y trocearlas
3. Poner en una cacerola con agua y un poco de sal las patatas y las alcachofas y cocerlas
4. Cuando estén listas, pasarlas por la batidora y añadir un chorrito de aceite de oliva, ajustar la sal
5. En una sartén con un poco de aceite, refreír los ajos y añadir las almejas bien lavadas hasta que se abran
6. Cuando estén todas abiertas, añadirlas a la crema
7. Servir caliente y....buen provecho!!!