

Receta de Patatas con Almejas

17 Nov 2016



Buenos días a tod@s, para este jueves de Noviembre os dejo una nueva receta de nuestra fiel seguidora **Raquel Alcaide**, nos anima a preparar estas **Patatas con Almejas** porque quedan exquisitas y nos cuenta que están para chuparse los dedos.

Ingredientes

- Patatas (cuatro o cinco según comensales)
- Aceite de oliva
- Almejas (medio o un Kg)
- Pimiento verde y rojo (uno de cada)
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Condimento amarillo
- Pimentón dulce
- Sal
- Cebolla (una mediana)
- Laurel (dos o tres hojas)

Modo de Preparación

1. Pelar las patatas y trocearlas
2. Poner un poco de aceite en una cacerola al fuego y rehogar las patatas con un poco de sal
3. Añadir la cebolla, los pimientos rojo y verde todo bien troceado y remover
4. Echar un pimiento rojo partido en trozos mas grandes
5. Añadir los ajos machacados y un poco de pimentón y condimento y las hojas de laurel
6. Echar las almejas bien lavadas y rehogar bien para que se mezclen los ingredientes
7. Poner un poco de agua, ajustar la sal y dejar al fuego medio hasta que las patatas estén cocidas y las almejas abiertas
8. Servir calientes y....buen provecho!!!