

Receta de Judías Verdes con Almejas

20 Jul 2017



Buenos días a tod@s, para este jueves os dejo una rica receta de **Judías Verdes con Almejas**, es un plato muy recomendable porque resulta muy sabroso y además muy nutritivo a la vez, espero que os gusten y las preparéis en casa.

Ingredientes

- Judías verdes (400grs o más según comensales)
- Almejas (200grs)
- Cebollas (una)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Vino blanco (un vasito)
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. La noche anterior de hacer esta receta, poner las almejas en un bol con agua y bastante sal para que suelten la arena que contienen
2. Trocear las judías a vuestro gusto y ponerlas a cocer con agua y sal hasta que estén cocidas pero un poco al dente
3. Pelar la cebolla, partirla en trocitos pequeños y refreírla en una sartén con un chorrito de aceite de oliva, añadir los ajos y refreír todo
4. Añadir las almejas bien escurridas y limpias
5. Echar el vino blanco, tapar la sartén y dejar hasta que las almejas se abran
6. Escurrir el caldo de las judías ya cocidas y añadirlas a la sartén
7. Cocinar todo junto unos minutos
8. Servir y....buen provecho!!!