

Receta de Alubias Blancas con Almejas

28 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta que resulta exquisita para preparar en las próximas fiestas de Semana Santa, seguro que os van a gustar estas alubias.

Ingredientes

- Alubias blancas cocidas (uno o dos tarros de cristal)
- Almejas (veinte o treinta)
- Caldo de pescado (un brik)
- Vino blanco (un vasito)
- Cebolla (una grande)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Tomate maduro (uno grande)
- Pimentón dulce
- Perejil
- Laurel (una o dos hojas)
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. En una cacerola poner aceite de oliva y cuando esté caliente echar la cebolla y los ajos bien picaditos, dejar que se doren bien sin quemarse
2. Echar un poco de pimentón y después echar el tomate bien picadito, remover bien y agregar el perejil picado y después el vasito de vino
3. Cuando evapore el vino, echar el caldo de pescado y el laurel y dejar a fuego medio unos ocho o diez minutos
4. Incorporar las alubias, pasadas por el grifo para lavarlas, mezclar y rectificar de sal
5. Lavar bien las almejas con agua fría y bastante sal al menos durante media hora
6. Echar las almejas a la cacerola con las alubias y cuando estén abiertas, retirar del fuego y dejar reposar unos minutos
7. Servir y... buen provecho!!!