

Alubias con almejas

Ingredientes:

150 grs.
Alubias cocidas
1/2 cebolla
1 diente de ajo
1 vasito de caldo de pescado
100 grs. almejas
1/2 vasito vino blanco
Perejil

Modo de hacerlas:

Sofreír la cebolla y el ajo en un poco de aceite hasta que estén transparentes. Incorporar el vino blanco y dejar hervir un 1 minuto para que evapore el alcohol.

Añadir el caldo de pescado y las alubias. Dejar hervir 1 minuto más e incorporar las almejas. Tapar.

Cocinar durante 3 – 4 minutos hasta que las almejas se abran.

Espolvorear con perejil picado y servir.



Fuente: El Mundo