

Alubias blancas con almejas



Nombre de la receta

Alubias blancas con almejas

Tiempo

40 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

4

Alérgenos

Moluscos
 Sulfito

Descripción

Habichuelas con almejas salteadas

Lugar originario de la receta

España

Ingredientes

- 6 puñados de habichuelas
- 400 gramos de almejas
- 1 cebolla

- 1/2 pimiento rojo
- 1/2 pimiento verde mediano
- 3 dientes de ajo
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 1 punta de cayena
- 1 hoja de laurel
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 100 mililitro de vino blanco

Pasos

1 Para realizar nuestras ricas alubias, las pondremos en remojo la noche anterior a cocinarlas. En esta ocasión las cocinaremos en olla rápida. Para ello las escurriremos del agua de remojo y las lavaremos debajo del grifo. Las ponemos a cocer en la olla junto con el medio pimiento rojo, media cebolla y la hoja de laurel. Las cubrimos de agua y cocemos durante 15 minutos aproximadamente a partir de que la olla empiece a silbar.



2 Mientras se cuecen las alubias prepararemos las almejas. Para ello pocharemos en una sartén con las 3 cucharadas de aceite la cebolla, los ajos bien picaditos, junto con el pimiento verde partido en trocitos. Ponemos también la punta de cayena. Cuando vemos la cebolla pochada, añadimos el pimentón y removemos todo.



3 Enseguida añadimos el vino y dejamos evaporar un poco el alcohol.



4 Ponemos las almejas en el sofrito y esperamos a que se abran.



5 En cuanto se han abierto las apartamos.



6 Pasamos a abrir la olla, sacamos el pimiento rojo junto con la cebolla y lo trituramos en un vaso de batidora. Por otro lado salamos al gusto y añadimos las almejas con su salsita sobre las habichuelas. Las ponemos al fuego para que se mezclen los sabores.



7 Por último añadimos el triturado de pimiento rojo y removemos todo con vaivenes para que no se rompan las alubias. Pasados unos minutos tenemos preparadas nuestras ricas habichuelas con almejas.



Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares