

Alubias con almejas

Subida por antonio el 01/02/2010

Etiquetas: Legumbres, Primeros



INGREDIENTES

1 Kg. de Alubias

2 Kg. de Almejas de guisar

Aceite

Ajo

Apio

Cebolla

Laurel

Sal

PREPARACIÓN

Dejar las alubias en remojo 10 horas.

Sofreir la cebolla, ajo, apio y sal a fuego lento. Verter un vaso de agua y añadir las almejas bien lavadas previamente con agua fría.

Dejar que se abran y retirar.

Cocer las alubias con un casco de cebolla, laurel, perejil, un poco de aceite y azafrán molido. Verter el sofrito y el agua de las almejas.

Terminar de cubrir con agua o mejor con caldo de pescado y dejar cocer a fuego lento.

Cubrir con agua fría a medida que se vaya consumiendo, manteniéndolas siempre cubiertas. Al final, añadir las almejas.

Dependiendo de la calidad de la alubia, el tiempo de cocción oscilará de 2 a 6 horas.