

**Creador:** karmela



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

se rehoga la cebolla con la zanahoria y cuando este se añaden los mariscos y se deja rehogar 5 minutos despues añadimos las alubias escurridas y el pimenton echamos agua y unos diez minutos

## Ingredientes para 2 personas :

- 1 bote da alubias blancas
- -1 Cebolla pequeña, cortada en cuadraditos
- 1 Zanahoria pelada y rebanada
- unos mejillones congelados
- unas gambas congelada
- unas almejas
- Aceite y sal
- 1 cucharada de pimentón
- 1 chorro de vino blanco

## Preparación:

### Paso 1

si quieres puedes hacerlo con legumbre seca previamente a remojo la noche anterior