Fabes con almejas

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Carlos Santana



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1/2 kg de fabes
- 1/2 kg de almejas
- 1 cebolleta
- 1 tomate
- 1 zanahoria
- 1 puerro
- 4 dientes de ajo
- Agua
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Perejil picado

Preparación:

Paso 1

De víspera, pon las fabes a remojo en un recipiente con abundante agua. Pon agua limpia en la olla rápida y añade las fabes. Coloca dentro de una red el puerro, la zanahoria, la cebolleta, 2 dientes de ajo y una hoja de laurel, agrega a la cazuela y sazona. Cierra la tapa y deja cocer 10-15 minutos desde el momento en que empiece a salir el vapor. Cuando ya estén cocidas, si tuvieran mucho caldo, quita un poco. Retira la red con las verduras y resérvalas. Pica los otros dos dientes de ajo y ponlos a freír (sin que se doren) en una sartén con un poco de aceite. Agrega el tomate pelado y cortado en daditos. Saltea brevemente y agrega las almejas. Tapa la sartén y mantén al fuego hasta que se abran. Tritura las verduras y añade el puré a la sartén con las almejas. Mezcla bien, espolvorea con perejil picado y vierte todo sobre las fabes.