alubias marineras

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

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