



Alubias blancas con almejas

Ingredientes

- 500 gr alubias blancas
- 1 cebolla mediana
- 1 zanahoria
- 4 dientes de ajo
- 500 gr almejas
- 1 vaso de los de vino de vino blanco
- 1 tomate maduro o 4 cucharadas de puré de tomate
- 2 hojas de laurel
- aceite de oliva.

Preparación

Poner las alubias a remojar durante 8 horas .

Cuando vayamos a preparar el plato poner en un recipiente las almejas en agua fría con sal .

Ecurrir las alubias y ponerlas en una olla a presión con la cebolla pelada y partida por la mitad, la zanahoria pelada y 2 dientes de ajo pelados .

Añadir agua hasta que las cubra, añadir sal las hojas de laurel y un chorrito de aceite .

Cerrar la olla y cuando suba la presión dejar cocer unos 20 minutos dependiendo del tipo de alubias y de las características de la olla .

Dejar enfriar la olla, abrir y sacar la la cebolla, la zanahoria y los dientes de ajo .

Triturar con una batidora y añadir a las alubias .

En una cazuela poner 3 cucharadas de aceite y añadir los 2 dientes de ajo restantes partidos en láminas .

Antes de que el ajo empiece a dorarse, añadir el vino blanco y las almejas escurridas, dejar que se hagan al vapor hasta que se abran .

Cuando las almejas estén abiertas añadirlas a las alubias .

Colar el caldo de cocer las almejas para quitarle posibles restos de arena y añadir a las alubias .

Remover bien y servir .

.