

Será por recetas



Fabada con almejas

Sopas y Cremas, Recetas para navidad

 4 Personas

 240 Minutos

 Media

 Enviada el 11/10/2012

Ingredientes

- ½ Kg de fabes
- ½ de Kg. de almejas frescas
- 1 cebollita
- 2 dientes de ajo
- Aceite
- Sal

Elaboración

Poner las fabes a remojo unas horas, y seguidamente cocinar para hacer fabada: 3 horas, y después 3 hervores cambiando el agua por agua fría.

Seguidamente, dejarlas en la cazuela con muy poquita agua, sin que estén cubiertas siquiera. Deberán hervir un poco más para seguir evaporando, hasta quedar casi secas pero sin quemarse.

En una sartén amplia, echar 2 cucharadas de aceite. Rallar la cebolla y sofreírla unos minutos, uniéndole los ajos pelados y picados previamente.

Lavar bien las almejas con agua fría abundante, y echar en la sartén. Esperar a que se vayan abriendo y suelten su agua. Echar el contenido de la sartén en la cazuela donde están las fabes, y dejarlo otro hervor, rectificando de sal.



Autor receta de Fabada con almejas

El Cuiner

 71 Recetas publicadas

 Valoración 3/5

 Miembro desde 25/09/2012