



# Alubias verdinas con almejas

TIEMPO DE PREPARACIÓN

**70 minutos**

COMENSALES

**4**

DIFICULTAD

Fácil

## Elaboración

- 1 Descongelamos las almejas en un recipiente con rejilla inferior en el frigorífico de un día para otro. Aunque las almejas vienen limpias, es recomendable pasarles un agua, una vez descongeladas, para eliminar cualquier posible resto de arenillas que le puedan haber quedado.
- 2 Dejamos las verdinas a remojo desde la noche anterior a la preparación del plato. Escurrimos las alubias y las cubrimos de agua fría y limpia en una cazuela. Añadimos 1 hoja de laurel, un chorrito de aceite de oliva y sal.
- 3 Cocinamos las alubias en la olla rápida: esperaremos a que la válvula suba y las tendremos 20 minutos al fuego. Apagamos el fuego y esperamos a que la válvula baje para abrir la cazuela y comprobar que estén tiernas. Una vez cocidas las verdinas las reservamos escurridas y guardamos el agua de la cocción.
- 4 En una cazuela con 2 dedos de agua, ponemos a cocer las almejas. En el momento en que se abran las retiramos reservando el agua de cocción.
- 5 En una cazuela calentamos 3 - 4 cdas de aceite de oliva. Cuando esté caliente añadimos la cebolla y los ajos directamente congelados. Rehogamos la verdura durante 3-4 minutos. Añadimos el puerro también congelado y la guindilla. Continuamos rehogando la verdura unos 10-15 minutos.
- 6 Añadimos la cucharada de harina y removemos cocinándola durante unos minutos y agregamos el vino blanco. Cocinamos hasta que se haya evaporado el alcohol.
- 7 Añadimos 300 ml. del caldo colado de la cocción de las almejas y 500 ml. del de las verdinas. Incorporamos las verdinas que tenemos reservadas y perejil troceado directamente del congelador, sin descongelar. Cocinamos durante unos 10 minutos.
- 8 Unos minutos antes del final de la cocción incorporamos las almejas. Servimos este plato de cuchareo bien calentito.

## Ingredientes

500 g de almeja japónica

1 cdtta de ajo troceado

100 g de cebolla picada

100 g de puerro troceado

1 cdtta de perejil

350 g de alubias verdinas

1 hoja de laurel

1 guindilla

1 cda de harina

100 ml de vino blanco

Aceite de oliva virgen extra

Sal