

# ALUBIAS ALICANTINAS

## INGREDIENTES

- 500 g de almejas bien lavadas
- 2 frascos de alubias blancas cocidas
- 1 lata de atún
- 1 cucharada de harina
- 1 cubito de caldo de pescado
- 2 dientes de ajo
- 50 g de aceite
- 500 g de agua
- pimienta de cayena
- sal y perejil

## PREPARACIÓN:

1. Con la máquina en marcha a velocidad 6, introducir los ajos por el bocal y trocear unos segundos. Añadir el aceite y sofreír 2 minutos 100°, velocidad 1. Añadir la harina y sofreír 2 minutos 100°, velocidad 1. Agregar el pimentón y dejarlo rehogar unos segundos. Incorporar la sal, el agua, el cubito de pescado, la cayena, el aceite del atún y programar 10 minutos a temperatura Varoma, velocidad 2.
6. Utilizar el recipiente Varoma para que las almejas se abran y cocinen al vapor al mismo tiempo.
7. Cuando termine, agregar al caldo las alubias lavadas y escurridas, el atún desmenuzado y programar 1 minutos 100°, velocidad 1. Añadir las almejas y el perejil. Dejar reposar y servir