

FABES CON ALMEJAS

Ingredientes:

- 800 gr. de judías blancas cocidas
- 500 gr. de almejas pequeñas
- 1 hoja de laurel grande
- 600 gr. de agua
- 2 pastilla de caldo de pescado o sal
- 1 cayena (opcional)
- Perejil picado para decorar

Para el sofrito:

- 50 gr. de aceite de oliva virgen
- 300 gr. de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharada de pimentón

Preparación:

Poner las almejas en un recipiente con agua y sal para que suelten la arena. Volcar las judías en el recipiente varoma y lavarlas bajo el grifo; reservarlas.

Poner en el vaso del Thermomix las cebollas en trozos y los ajos. Trocear 10 segundos a velocidad 3 y $\frac{1}{2}$. Añadir el aceite y programar 10 minutos, temperatura varoma, velocidad 1 y $\frac{1}{2}$.

Cuando termine, añadir el pimentón y dejar reposar unos segundos. A continuación echar tres cucharadas de judías y el agua y triturar 40 segundos a velocidad máxima.

Poner la mariposa en las cuchillas y añadir la hoja de laurel, las pastillas de caldo o sal y la cayena si deseas ponerla. Programar 6 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.

Mientras tanto lavar bien las almejas cambiándoles varias veces el agua. Ponerlas en el recipiente varoma y colocarlas sobre la tapadera para que se abran y caiga el jugo dentro del vaso. Acabado el tiempo, agitar el recipiente varoma para que termine de caer el jugo.

Echar las almendras en el vaso, rectificar la sal y dejar reposar unos minutos. Verter en una fuente y servir calientes espolvoreando con perejil picado.