

Libreta: Legumbres
Creado: 25/03/2018 14:24
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/fabes-con-almejas.html>

Fabes con almejas

INGREDIENTES

750 grs. de fabes
400 grs. de almejas
1 cucharada de pan molido
Azafrán
1 diente de ajo
1 cebolla
Perejil
Aceite
Sal

PREPARACIÓN

Se ponen las fabes a remojo la noche anterior en agua fría con un poco de sal. A la mañana siguiente se pasan, después de quitarles el agua, a una cazuela, añadiéndoles un trozo de cebolla, un diente de ajo, una rama de perejil, una hoja de laurel y el aceite en crudo; se cubren de agua y se ponen al fuego. Cuando rompan a hervir se baja la llama y se deja cocer lentamente, destapadas y procurando que estén siempre cubiertas de agua para que suelten la piel.

En una cazuela aparte se ponen las almejas, bien lavadas, con un poco de agua fría, se acercan al fuego y a medida que se van abriendo se separan con la espumadera a otro recipiente. Una vez abiertas todas se agregan a las fabes cuando ya estén casi cocidas. El jugo que sueltan las almejas se pasan por un paño y se agrega al caldo una vez terminada la cocción de éstas.

Se pone azafrán ligeramente tostado y la cucharada de pan molido; se sacude la cazuela para que todo quede bien mezclado, dejando al fuego unos momentos más. Rectificar de sal y dejar reposar un rato antes de servir.