



<https://www.mepillasquisando.com>



JUDIONES A LA MARINERA



INGREDIENTES:

500 gr. De Judiones.

300 gr. De Almejas.

100 gr. De Gambas.

½ Cebolla.

3 Dientes de Ajo.

½ De Pimiento verde.

1 Hoja de Laurel.

1 Puerro.

Sal, Pimienta.

Perejil picado.

ELABORACIÓN:

Ponemos en una olla los judiones y los cubrimos con agua y la hoja de laurel. Llevamos al fuego hasta que rompa la ebullición, las asustamos con otro poco de agua fría, así tres veces. Ahora dejamos que se cuezan las habichuelas, sazonomos y dejamos hasta que estén tiernas. Mientras hacemos un sofrito con la cebolla, el ajo, el puerro y el pimiento, salpimentamos, Reservamos hasta que estén las habichuelas. Cuando las habichuelas estén les incorporamos el sofrito, las almejas sin cascara y las gambas. Agitamos la olla para no romper los judiones, dejamos reposar y al servir las, ponemos un chorreoncito de aceite crudo y espolvoreamos con perejil picado.

<https://www.mepillasquisando.com>