



<https://www.mepillasquisando.com>



HABICHUELAS Y JUDIONES CON SOFRITO Y ARROZ



INGREDIENTES:

- 1/2 Kg. De Habichuelas blancas.
- 1/2 Kg. De Judiones.
- 3 Patatas medianas.
- 100 gr. De Arroz.
- 50 gr. De Almejas (sin cascara)
- 1 Puerro.
- 3 Dientes de Ajo.
- 1 Poco de Azafrán
- Sal y Pimienta molida.

ELABORACIÓN:

Cocemos las habichuelas y los judiones por separado en dos ollas distintas, al primer hervor las asustamos con un poco de agua. Así tres veces. Mientras sofreímos el puerro y los ajos muy picadito todo. Una vez que estén las legumbres tiernas, incorporamos el sofrito, añadimos más agua y salpimentamos. En la misma sartén del sofrito, incorporamos un poco más de aceite y salteamos las patatas cortadas en trozos. Una vez doradas las patatas las incorporamos al guiso. Añadimos también el azafrán y el arroz. Cuando le falte muy poco al guiso, añadimos las almejas y rectificamos de sal.

<https://www.mepillasquisando.com>