



<https://www.mepillasquisando.com>



## JUDIONES CON ALMEJAS DE CARRIL



### INGREDIENTES:

400 gr. de Judiones.  
300 gr. De Almejas de carril.  
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 añadimos 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 los judiones, sazonamos y dejamos hasta que estén tiernos. Mientras hacemos un sofrito con la cebolla, el ajo, el puerro y el pimiento, salpimentamos, Reservamos hasta que estén los judiones. Cuando estén les incorporamos el sofrito y las almejas filtradas. Agitamos la olla para no romper los judiones, dejamos reposar 5 minutos y al servirlos, ponemos un chorreoncito de aceite crudo y espolvoreamos con perejil picado.

<https://www.mepillasquisando.com>