



<https://www.mepillasquisando.com>



## JUDÍAS MANTECOSAS CON ALMEJAS Y PULPO



### INGREDIENTES:

- 350 gr. de Judías mantecosas.
- 200 gr. de Pulpo.
- 150 gr. de Almejas.
- 1 Zanahoria.
- 1 Pimiento verde.
- 1 Pimiento rojo.
- 1 Cebolleta.
- 1 Tomate maduro.
- 1 Hoja de Laurel.
- 2 Dientes de Ajo.
- 1 Pizca de Azafrán.
- Sal y Aceite de oliva.

### ELABORACIÓN:

Ponemos en una olla las judías y las 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 cortamos las verduras en trozos grandes. Cortamos el pulpo en rodajas e incorporamos todo a la olla, añadimos la sal y un chorreón de aceite. Dejamos que cueza hasta que las judías y el pulpo estén tiernas. Cuando les falte un poco sacamos la hoja de laurel que desecharemos. Metemos las verduras en un vaso batidor y trituramos hasta licuar, incorporamos al guiso y mezclamos muy bien. Servimos calentito.

<https://www.mepillasquisando.com>