



<https://www.mepillasquisando.com>



## ALUBIAS VERDINAS DE LA BAÑEZA CON ALMEJAS



### INGREDIENTES:

400 gr. De Alubias Verdinas de la Bañeza.  
300 gr. De Almejas.  
½ Cebolla.  
3 Dientes de Ajo.  
½ De Pimiento verde.  
1 Hoja de Laurel.  
1 Puerro.  
Sal, Pimienta.

### ELABORACIÓN:

Ponemos en una olla las alubias 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 alubias, sazonamos 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 alubias. Cuando estén les incorporamos el sofrito y las almejas filtradas y sin cascara. Agitamos la olla para no romper las habichuelas, dejamos reposar 5 minutos y al servir las, ponemos un chorreoncito de aceite crudo y espolvoreamos con un poquito de pimienta molida.

<https://www.mepillasquisando.com>