

FABES CON ALMEJAS

Ingredientes:

(Para 4 personas)

- 1/2 kg. de fabes de la granja
- 600 gr. de almejas terciadas y finas
- 1 cebolla
- 1 hoja de laurel
- 1 taza de caldo de pescado
- 1/2 vaso de vino blanco
- Perejil picado
- Pimienta blanca

Elaboración:

Se ponen a cocer las fabes en el agua fría, en las que las habíamos dejado a remojo desde la noche anterior (quedando justamente cubiertas por encima) cuando empieza a hervir, se espuman bien y se les añade la cebolla finalmente picada, la hoja de laurel y un chorrito de aceite se dejan cocer despacio durante unas tres horas.