Alcachofas con Almejas



Ingredientes

Alcachofas limpias: 500 Gramos
Cebolla: 1 unidad
Fumet de pescado liviano: 1 Litro
Perejil: 1 Manojo
Sal y Pimienta: c/n
Almejas: 800 Gramos
Diente de ajo: 1 unidad
Harina: 40 Gramos
Pimiento verde pequeño: 1 unidad

Preparación de la Receta

- En una olla *dorar* el *ajo*.
- Agregar la *cebolla* y el *pimiento* en *brunoise*.
- Añadir las alcachofas en cuartos y *dorar*.
- Agregar la *harina* y mezclar bien.
- Cocinar durante unos minutos la *harina* y agregar las almejas y el caldo. Cocinar hasta que se abran.
- Servir con un poco de *perejil* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/alcachofas-con-almejas