

# Alcachofas con Almejas



## Ingredientes

**Alcachofas limpias:** 500 Gramos

**Cebolla:** 1 unidad

**Fumet de pescado liviano:** 1 Litro

**Perejil:** 1 Manojó

**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>