elGourmet

Alubias Blancas con Almejas y Crema Ligera de Ajo

Ingredientes

Leche: 100 cc
Alubias blancas: 200 grs
Perejil: c/n
Aceite De Oliva: c/n
Almejas: 300 grs
Nata o crema: 250 cc
Sal: c/n
Ajo: 1/2 Cabeza

Preparación de la Receta

- En una olla *hervir* la *nata* y la leche con los ajos 10-15 minutos, triturar con un poco de aceite y reservar.
- Abrir las almejas y *aliñar* las alubias con el agua que dejan salir las almejas.
- Emplatar las alubias con las almejas y la **crema** de **ajo** alrededor.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/alubias-blancas-con-almejas-y-crema-ligera-de-ajo