

Fabes con Almejas



Ingredientes

Cebollas: 3 Unidades

Azafrán en hebras: 8 Unidades

Laurel: 3 Hojas

Harina: 1 cda

Vino Blanco: 100 Mililitros

Almejas: 500 grs

Cabeza de ajo: 1 Unidad

Fabes o Alubias: 1 Kilo

Perejil: c/n

Preparación de la Receta

- Ponemos la noche anterior las **fabes** o alubias en remojo
 - Cambiamos el agua al menos una vez
 - Siempre en la nevera.
 - Ponemos a cocer las *fabes* o alubias a fuego lento, con una *cebolla* entera, la hoja de *laurel* y unos ajos pelados
 - Sin sal
 - Cocinamos durante dos horas, siempre con el agua sin *hervir* y sin remover
 - Si vemos que falta agua, ponemos un poquito más.
 - Pasadas las dos horas, lavamos bien las almejas y las abrimos en una olla con agua y sal
 - Ponemos las abiertas en la olla y reservamos el caldito donde las abrimos.
 - Picamos dos cebollas, dos dientes de *ajo* y el *perejil* y doramos todo
 - Añadimos una cucharada de *harina*, cocinamos y agregamos 100 ML de vino blanco y el caldito de las almejas
 - Cuando espese, añadimos a las *fabes*
 - Agregamos *azafrán* y ahora sí, salamos.
 - Llevamos a ebullición y cocinamos media hora más
-
- Si lo haces de un día para el otro, mejor.