Frijol Blanco con Almejas Picosas



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Perejil picado: 2 cdas.
Ajo picado: 4 Dientes
Cebolla picada: 1 Unidad.
Frijoles blancos cocidos: 2 Tazas
Caldo: 1 Litro
Orégano seco: 2 cditas.
Pimiento rojo picado: 1 Unidad.
Aceite De Oliva: c/n
Almejas frescas: 500 grs.
Cebolla de verdeo picada: 1 cda
Chorizo colorado picado: 150 grs.
Peperoncino: 1 cdita.
Jugo de Limón: 1 Unidad.
Papa en cubos: 1 Unidad.
Paprika: 1 cdita.

Preparación de la Receta

- En una olla con aceite *saltear* el chorizo por 3 minutos.
- Incorporar *cebolla*, *pimiento*, *orégano* y *ajo*.
- Cocinar 5 minutos.
- Agregar *papa*, sal, *paprika* y *peperoncino*.
- Verter el caldo, los frijoles blancos, revolver y dejar *hervir* suavemente.
- Tapar y cocinar durante 15 minutos o hasta que las papas estén tiernas.
- Agregar las almejas y tapar.
- Cocinar durante 5 minutos o hasta que se abran (desechar las que no lo hagan).
- Terminar con *jugo* de *limón* por encima, *perejil* picado y la *cebolla* de verdeo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/frijol-blanco-con-almejas-picosas