

Habas con almejas y queso

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Aceite de oliva virgen:

Ajo: 2 Dientes

Queso: 50 g

Almejas frescas: 500 g

Habitas verdes peladas: 200 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

Llevamos una sartén

- N grande al fuego con un poco de aceite de oliva
- Luego, cortamos los dientes de *ajo* finamente y los añadimos a la sartén con las **habas** y las almejas.
- Cuando las almejas empiecen a abrirse, retiramos la sartén del fuego y la dejamos tapada durante un minuto.
- Cortamos el queso en cuadraditos y reservamos.
- Emplatamos y cubrimos con los trocitos de queso.
- Servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/habas-con-almejas-y-queso>