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 sart&eacute

- 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