



JUDÍAS VERDES CON SALSA DE ALMENDRAS Y BERBERECHOS

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 400 g de judías verdes
- 360 g de patata
- 80 g de berberechos
- 30 g de almendras
- 1 unidad de puerro
- 2 dientes de ajo
- 1 g de pimentón dulce
- 4 unidades de guindilla
- 40 ml de vino blanco seco
- 40 g de aceite de oliva
- sal
- pimienta negra

LA PREPARACIÓN

- Lava bien las patatas y sin pelarlas, córtalas en rodajas de un centímetro aproximadamente y ponlas a cocer al vapor. Despunta las judías verdes lávalas y trocéalas, cuécelas también al vapor.
- Dora en una sartén sin engrasar las almendras picadas y reserva. Pela y pica el puerro y los ajos y sofríelos junto a las guindillas en la sartén con un poco de aceite, cuando empiecen a tomar color incorpora los berberechos con el líquido de su conservación, el vino y sazona con



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 17.2 g	Grasas 15 g
Kcal 248	Proteínas 6.7 g

la pimienta negra.

- Deja cocer hasta que el líquido reduzca a la mitad, entonces retira las guindillas y pásalo a un vaso largo o bol y tritura con la batidora. Agrega un buen chorreón de aceite de oliva y rectifica de sal si fuera necesario.