

ALUBIAS CON ALMEJAS



- 1/4 Kgs. de chirlas
- 1 pimienta cayena
- 1 chorrito de vino
- 1 sobre starlux de pescado
- 1 vasito de agua
- 1 poco de perejil
- 3 dientes de ajo
- sal

Poner las chirlas en un bol con sal y rellenarlas de agua (quitar aquellas chirlas que estén rotas y abiertas).

En una sartén echar los ajos fileteados y la pimienta (al 5 o 6), cuando están un poco doraditos echar el starlux, el perejil, un poquito de agua y las chirlas.

Cuando estén casi todas abiertas echar un chorrito de vino y un vaso de agua y tenerlas al 5 unos 5 minutos.

En una cazuela echar primero las alubias y lavarlas luego todo lo de la sartén, moverlo y echar agua hasta que cubra las alubias, cerrar la cazuela y al 5 tenerlo durante unos 20 minutos moviendo las alubias cada cierto tiempo y probando