



*alubias blancas  
con borrajas y almejas*

Ingredientes para 4 personas:  
500 gr de alubia barco de Ávila  
500 gr de borraja  
1 malla de almejas  
1 litro de caldo de pescado

#### Preparación:

La víspera ponemos a remojo las alubias en abundante agua tibia. Las almejas las cubrimos con agua y un puñado de sal para que eliminen el exceso de arena que puedan tener.

Al día siguiente, escurrimos, ponemos en una olla grande y cubrimos con el caldo de pescado. Llevamos a ebullición, bajamos a fuego medio-alto y cocinamos durante 70 minutos.

Limpiamos la borraja y troceamos a tamaño de bocado. Añadimos a las alubias y cocinamos 20 minutos más.

Escurrimos las almejas, añadimos a nuestra legumbre y cocinamos otros 5 minutos.

Dejamos reposar 30 minutos y...a disfrutar!!!

[Conlaszarpasenlamasa](http://Conlaszarpasenlamasa)