

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



Pochas con almejas

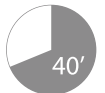
6 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



Ingredientes

- 750 gr. de pochas
- 750 gr. de almejas
- 1 Cebolleta
- 1 Zanahoria
- 1 Pimiento verde
- 1 dientes de ajo
- 4 cucharadas de salsa de tomate
- Vino blanco
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Perejil picado

Preparación

1. Coloca las pochas en el bol de tu Cooking Chef cubriéndolas con agua y una pizca de sal, programa a velocidad 1y temperatura 120°. con la batidora flexible.
2. Pela la cebolleta y la zanahoria y añádelas. Velocidad 1.
3. Limpia el pimiento y pícalo en el procesador de alimentos.
4. Cocina durante 30 minutos a temperatura 120°.
5. Cuando las pochas estén cocidas, escurre y reservalas.
6. Pica finamente los dientes de ajo y dóralos con un poco de aceite. Si desea dar un toque de picante pica también un par de cayenas (guindillas).
7. Vierte un chorrito de vino blanco y dale un hervor para que se evapore el alcohol.
8. Introduce las almejas, tapa el bol y cocina hasta que se abran, 2 minutos aproximadamente.



Pochas con almejas

Preparación

9. Incorpora las pochas, la salsa de tomate y las almejas.

10. Mezcla bien y cocina todo junto durante 3 minutos.

11. Por último, espolvorea con perejil picado y sirve.