## **FABES CON ALMEJES**

Dejar las fabas a remojo la noche anterior	
Dejar las almejas en agua con sal	
Quitar el agua de las fabas y poner agua limpia hasta que cubra las fabas 2 dedos por encima	
Echar un buen chorro de aceite de oliva, el pimentón, el laurel, la cebolla, el pimiento y el puerro	
Poner a cocer todo durante 1 hora y 30 minutos	
Mientras cuecen las fabas, preparar unas almejas a la marinera	
	Poner a freir los ajos y el perejil picados
	Añadir una cucharada de maizena y remover para que se disuelva sin grumos
	 Añadir vino blanco y echar las almejas a cocer tapándolas
Añadir las almejas a la marinera y el azafrán y dejar cocer otros 5' más	

## INGREDIENTES (4 pax):

500 gr. de fabas de la granja 100 gr. de almejas

½ cebolla

½ pimiento verde

½ puerro

1 cucharada de pimentón dulce

1 hoja de laurel

1 noja de laurei 1 cucharada de maizena

1 sobre de azafrán

1 vaso de vino blanco

2 dientes de ajo

Perejil

Aceite

Sal