




POCHAS CON ALMEJAS

Ingredientes

- Pochas al natural Dantza 
- 8 o 10 almejas
- 3 cucharadas de Tomate triturado Dantza 
- ½ cebolla
- ½ pimiento rojo
- ½ pastilla de caldo de pescado
- Vino blanco
- Aceite Arbequina Dantza 
- Sal



Preparación

1. Picamos la cebolla y el pimiento rojo muy finito.
2. En una olla ponemos dos cucharadas de Aceite Arbequina Dantza y, cuando esté caliente, añadimos la cebolla picada y un par de minutos después añadimos el pimiento rojo. Sofreímos todo junto removiendo de vez en cuando para que no se queme.
3. Desmenuzamos con los dedos la media pastilla de caldo de pescado sobre el sofrito y, cuando la cebolla esté poniéndose transparente, le añadimos las tres cucharas de tomate triturado Dantza.
4. Removemos bien para que se integren todos los ingredientes durante un par de minutos y entonces abrimos el bote de Pochas al natural Dantza y lo añadimos sobre el sofrito. Añadimos agua si es necesario hasta cubrir las pochas y lo llevamos a ebullición.
5. Una vez hierva, le bajamos el fuego a media potencia y dejamos cocinar mientras preparamos las almejas.
6. En una sartén a fuego fuerte ponemos un buen chorro de vino blanco y las almejas y tapamos la sartén. Movemos de vez en cuando y lo retiramos del fuego cuando se hayan abierto las almejas.
7. Añadimos a las pochas todo el contenido de la sartén, incluido el líquido, lo dejamos un minuto más al fuego, rectificamos de sal... ¡Y listo! Servimos inmediatamente y ya podemos disfrutar de esta deliciosa y saludable receta de Pochas.