



## ALCACHOFAS CON ALMEJAS

### Ingredientes

- Corazones de alcachofa Dantza 
- ½ Kg de almejas
- 2 dientes de ajo
- Aceite Arbequina Dantza 
- Perejil picado
- 1 cucharada de harina
- 100 ml de vino blanco seco
- Sal



### Preparación

1. En una cazuela añadimos 3 cucharadas de Aceite Arbequina Dantza y rehogamos los dientes de ajo pelados y troceados.
2. A continuación, añadimos la harina y removemos bien con una cuchara de madera para que se tueste un poco y quitarle el sabor a crudo.
3. Cuando la harina esté tostada vertemos el vino blanco y el caldo de la conserva de Corazones de alcachofa de Tudela Dantza y lo dejamos hervir un par de minutos.
4. Añadimos las almejas que las habremos tenido en remojo con agua y un puñado de sal unas horas antes de cocerlas y las dejamos al fuego hasta que se abran.
5. Retiramos a un plato las almejas y reservamos.
6. Introducimos en la salsa los corazones de alcachofa troceados en cuartos y dejamos que hiervan suavemente con la cazuela tapada unos tres minutos para que se calienten.
7. Colocamos las almejas por encima, dándoles unas vueltas y las espolvoreamos con perejil picado.
8. Una vez todo esté caliente servimos de inmediato...¡Y a disfrutar!