

## **ALMEJAS CON ALCACHOFAS**

- Medio Kg de almejas.
- Un Kg de alcachofas.
- Una cebolla.
- Dos cucharadas de harina.
- Limón.
- Sal, pimientas recién molidas y aceite.

Limpiar las alcachofas, quitándolas las hojas mas duras, partirlas por la mitad y rociarlas con zumo de limón para que no se pongan negras. Cubrirlas con agua con sal y cocerlas hasta que estén tiernas.

Pochar la cebolla con un poco de aceite y pasarla por la batidora.

Tostar la harina con un poco de aceite y añadirle el caldo de cocción de las alcachofas removiendo para que no haga grumos, la cebolla triturada y las almejas, cuando estas se abran, añadir las alcachofas y dar un hervor, rectificar de sal y pimienta si fuese necesario.