



## Coles de bruselas con almejas



15 min



4 raciones



fácil

### Ingredientes



Coles de bruselas congeladas  
400 gr



Almejas  
280 gr



Cebolleta  
1 ud



Ajo  
3 dientes



Harina  
1 cucharada



Caldo de pescado  
350 ml



Aceite de oliva



Perejil fresco



Sal

### Elaboración

Se cuecen las **coles** en agua hirviendo y sal durante 5 minutos, y se reservan.

Mientras, se pocha la cebolleta y el ajo picados. A continuación, se añade la harina y, cuando se tueste, se añade el caldo de pescado caliente y las **coles**. Se dejar cocinar hasta que comience a espesar, se añaden las almejas y se tapa.

Cuando abran la concha, espolvoreamos con perejil fresco picado y se corrige el punto de sal. Servir caliente.

