SPAR

Saber elegir

Judías blancas con almejas

Bizcocho de caqui

Judías blancas con almejas

DURACIÓN: 35 min.

DIFICULTAD: Fácil

RACIONES: 4

Ingredientes

- 300 grs. de judías blancas SPAR
- 400 grs. de almejas
- 1 cebolla y 2 dientes de ajo
- 1 cucharadita de harina SPAR
- 100 ml. de vino blanco SPAR
- 1 l. de caldo de verduras
- aceite de oliva virgen extra SPAR
- sal SPAR

Elaboración

1. En una sartén, colocamos la cebolla, los ajos picados y rehogamos.

2. Agregamos la harina, cocinamos unos 2 min. y añadimos el vino blanco. Cuando hierva, incorporamos las almejas y tapamos hasta que se abran.

3. En una olla ponemos las alubias blancas, el caldo de verduras, las almejas y echamos sal al gusto. Cuando empiece a hervir cocinamos unos 10 min. **¡Y a disfrutar!**

Bizcocho de caqui

DURACIÓN: 1 h. 35 min.

DIFICULTAD: Media

RACIONES: 4-6

Ingredientes

- 2 caquis y 2 huevos
- 1 yogur natural SPAR
- 200 grs. de azúcar blanca SPAR
- 250 grs. de harina especial bizcochos SPAR
- 1 sobre de levadura SPAR
- 100 ml. de aceite de oliva suave SPAR
- ralladura de medio limón

Elaboración

1. Pelamos, sacamos la pulpa de 2 caquis y trituramos.

2. En un bol batimos los huevos con el azúcar y la ralladura de limón. Sin dejar de remover, incorporamos el resto de los ingredientes y mezclamos hasta tener una masa homogénea.

3. Verter la mezcla en un molde untado con aceite y enharinado. Horneamos en el horno precalentado a unos 180 °C, durante unos 50-60 min. aprox.

4. Dejamos enfriar, desmoldamos y decoramos al gusto. **¡Qué delicia!**

SPAR

Saber elegir

Recetas variadas y completas

¡Listas en unos minutos!

Encuentra estos deliciosos platos y muchos más en nuestra página web: www.spar.es

Síguenos en: twitter facebook Instagram YouTube