

Patatas con almejas

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15 '
- 30 '
- 4



Comentario nutricional

Asegúrese de que las almejas no tienen arena ya que podría estropear el plato. Para ello, póngalas un rato antes en agua con un puñado de sal.

Modo express

1. Pele y corte las patatas en trozos grandes; pique la cebolla y los ajos. Limpie las almejas.
2. Vierta el aceite en la cubeta, programe el menú Freír/Sofreír 10 minutos a 180º y dore la cebolla y el ajo durante 5 minutos. Luego añada las guindillas, el pimentón y el tomate y sofría 5 minutos más.

3. Añada el resto de ingredientes, cierre la tapa y programe el menú Presión 20 minutos a 135°. Sirva caliente.