

# Judías con setas de San Jorge y almejas

---

La seta de San Jorge, también llamada usón, muchardón en Aragón o Perretxico en vasco, es muy buscada durante la primavera en los prados de montaña, su característico olor y sabor la hace inconfundible.

## Ingredientes para cuatro personas

Medio kilo de setas  
350 gramos de judías secas  
250 gramos de almejas  
Tres dientes de ajo  
Media cebolla  
Caldo de pescado (puede ser en pastilla)  
Una cucharada sopera de vino blanco  
Sal y pimienta

## Preparación

Ponemos a remojar las judías para hidratarlas. Picamos el ajo, la cebolla y el perejil. Limpiamos la setas y las cortamos en filetes. Ponemos aceite de oliva virgen extra en la sartén y ponemos la cebolla hasta que casi se dore, añadimos en ese momento los ajos, dejamos que se dore el conjunto y añadimos las setas, dejamos rehogar, al momento las setas desprenden un jugo, retiramos la sartén y colamos su contenido, reservamos. De nuevo ponemos un poquito de aceite en la sartén y terminamos de rehogar las setas hasta que se doren un poco. En una cazuela ponemos las judías con sal, el líquido que habíamos reservado de las setas y agua hasta cubrir el conjunto, añadimos un dado de caldo de pescado y las ponemos a cocer. Una vez cocidas las apartamos. En la sartén que teníamos el conjunto de las setas añadimos las almejas el vino y el perejil, dejamos que se rehogue el conjunto y cuando se han abierto las almejas añadimos este conjunto a las judías. Dejamos cocer tres minutos a fuego lento. Servimos en plato llano con unas ramitas de perejil.