



# Soja a la marinera

## Ingredientes (para 2 raciones)

- 100 g de soja en grano
- 100 g de berberechos o mejillones
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 2 c/s de tomate frito
- Azafrán
- 1 ñora
- 1 l de caldo de verduras o caldo de pescado
- Aceite de oliva virgen extra
- Perejil picado
- Sal (restringir en caso de hipertensión o retención de líquidos)

## Elaboración

1. Hidratar la ñora con agua unos minutos.
2. Cuando esté hidratada, separar la pulpa con la ayuda de una cuchara. Reservar.
3. Pelar y picar la cebolla y los ajos.
4. Calentar un chorro de aceite en una cazuela y añadir la cebolla picada con los ajos. Cocer a fuego bajo.
5. Una vez cocida la cebolla y los ajos, añadir el tomate frito y cocer diez minutos más aproximadamente, hasta que esté todo confitado.
6. Lavar la soja en grano y añadir al sofrito junto con una pizca de azafrán, la mitad de la pulpa de ñora y el perejil picado.
7. Añadir el caldo, remover y cocer muy lentamente, durante 40 minutos aproximadamente.
8. Una vez la soja esté tierna, añadir los berberechos a la cazuela y dejar cocer unos minutos más hasta que se abran.
9. Servir con un poco de perejil por encima.

## Recomendaciones

Se puede acompañar con un alioli mezclado con una punta de azafrán.