

Alubias con calamar

Descripción

Esta receta es de «cosecha propia». Si las alubias están buenas con langostinos, con almejas?!. supongo que también lo estarán con calamar. Y algún día las haré con pulpo.



Ingredientes: (Para cuatro personas).

- * Alubia blanca. No se la cantidad exacta porque las he puesto a ojo. Vosotros veréis las que ponéis para cuatro personas.
- * 1 calamar mediano.
- * 1 puerro.
- * 1 diente de ajo.
- * 1 tomate maduro mediano, o 2 pequeños.
- * 1/2 cebolleta mediana.
- * 1 clavo de especia.
- * 1 hoja de laurel.
- * 1 ramita pequeña de apio.
- * Perejil, aceite de oliva, vino blanco, sal.

Preparación:

Ponemos las alubias a remojo la noche anterior y reservamos.



Lavamos y picamos el puerro, el ajo, el tomate, el apio, el perejil, la cebolleta y reservamos por separado.

Limpiamos el calamar, lo troceamos menudo, sazonamos y reservamos.



Yo he cocido el calamar y las alubias por separado, porque las alubias tardan mas en hacerse. Pero si las vuestras se cuecen rápido lo podéis hacer todo a la vez.

default watermark

En una olla rápida ponemos el ajo, el clavo y la cebolleta a pochar con aceite de oliva. Cuando se doren añadimos el apio, el perejil y el puerro. Dejamos que se pochen y echamos el tomate.





Mezclamos todo bien, subimos el fuego a la olla y añadimos el calamar y removemos durante unos minutos. Cuando está todo rehogado añadimos un buen chorro de vino blanco, dejamos que se evapore el alcohol y tapamos la olla. Ponemos el fuego fuerte y desde que empiece a hervir lo dejamos 10 minutos.

Cuando podamos abrimos la olla, retiramos nuestro calamar a otra y **sin necesidad de limpiar la olla rápida**, ponemos agua y echamos las alubias a cocer. Sazonamos y tapamos, a partir de que hierva, dejamos cocer 15 minutos.



Una vez cocidas, escurrimos un poco, reservamos el agua de la cocción y vertemos las alubias sobre el calamar. Si veis que queda espeso echamos líquido de la cocción de las alubias, esto a vuestro gusto.



Consejo: Os recomiendo hacerlas de víspera. Como todos los guisos, estarán mas ricas.

Categoría

1. Pescados y mariscos
2. Verduras hortalizas y legumbres

Fecha de creación

abril 15, 2015

Autor

admin

default watermark