

Alubias con langostinos

Descripción

Esta receta me la ha pasado mi amiga Inma, la receta original es con garbanzos, pero en casa hay alguno al que no le gustan, la he hecho con alubias. Es fácil de hacer y el resultado vale la pena.



Ingredientes: (Para cuatro personas).

default watermark

- * 500 gr de alubia blanca.
- * 8 langostinos frescos.
- * 1/2 cebolleta pequeña.
- * 1 diente de ajo.
- * Tomate frito .A gusto. Yo no le he puesto porque me parece que tiene suficiente color.
- * Perejil, brandy, aceite de oliva.



Preparación:

Os diré que solo le he echado sal a las alubias para cocerlas.

Aquí lo podéis hacer de la forma fácil: compramos las alubias preparadas. O sino las ponemos a remojo la noche anterior y las cocemos en la olla rápida con agua y sal durante 35 minutos. Una vez cocidas escurrimos y reservamos también el caldo de cocción.



A los langostinos le quitamos las cabezas y las pieles y las ponemos en una olla con aceite de oliva. Cuando cambian de color echamos **un buen chorro de brandy** y flambeamos: encendemos el brandy para quemar el alcohol y de paso se tuestan las cabezas y las cáscaras. **OJO CON ESTE PROCESO, APAGAR SIEMPRE LA CAMPANA EXTRACTORA.**



Terminado de flambear, añadimos un poco de caldo de cocido de las alubias y trituramos todo con la batidora.

Quedará una mezcla algo espesa, ponemos en un colador y el líquido resultante, de color rosáceo, se lo echamos a las alubias. Si veis que quedan espesas añadid más líquido de cocido.

A continuación en una olla ponemos a pochar en aceite de oliva, la cebolleta y el ajo, cuando se doren vertemos todo sobre las alubias y es ahora cuando valoramos el color que han cogido.





Si veis que quedan pálidas ponedle el tomate. Añadimos a todo ello los langostinos, que se hacen enseguida  ! espolvoreamos con perejil.



Y preparaos, porque os chupar  is los dedos.



Categoría

1. Pescados y mariscos
2. Verduras hortalizas y legumbres

Fecha de creación

octubre 21, 2014

Autor

admin