

RESTAURANTE BAKARTXO

ALUBIAS GUISADAS

Para 10 personas:

- Puñado y medio de alubias por persona de la clase que se quiera, fabes, de riñón, de la Granja, canelas, etc., puestas en remojo la víspera de guisarlas.
- Dos cebollas y una cabeza de ajos, metidas en una red para que no se deshagan.
- Dos chorizos de guisar y una morcilla asturiana.
- Una punta de jamón. Un trozo de jamón. Un trozo de tocino fresco o panceta (optativo).
- Una hoja de laurel. Pimentón dulce. Sal, aceite de oliva y harina.
- Fondo de carne o agua.
- Un par de cucharadas de tomate frito casero.

Este guiso como todos los de legumbres es mejor hacerlo el día anterior a comerlo porque cuando reposa está mas rico.

Cocer en una olla rápida los chorizos, morcillas, punta, jamón tocino, cebollas y ajos, con el agua justa que les cubra unos 15 minutos. Si la víspera se hace fondo se cuecen con el fondo. De esta forma el día del guiso solo hay que añadir el fondo frío a las alubias.

Poner mientras tanto las alubias escurridas del remojo en una olla grande con la hoja de laurel. Cuando la olla a presión haya terminado, sacar todos los ingredientes del caldo y ponerlos en la olla de las alubias, desgrasar el caldo donde se han cocido y **dejar enfriar completamente**, ya que si las alubias se cuecen con agua caliente se encallan. La manera de enfriar y desgrasar en la misma operación es echar hielo, la grasa se pega a este, solo hay que retirarlo. Una vez frío el caldo se le añade a las alubias terminando de cubrirlas con fondo o agua, no echar sal. Si el tocino está blando se reserva para que no se deshaga. Cuando rompen a hervir se las “*asusta*” 2 veces, echando agua/fondo frío parando la cocción. Se dejan cocer a fuego lento hasta que estén tiernas, destapadas para que no se despellejen. Se dejan enfriar en alto (cuatro tazas como si fueran patas, encima la olla) para que no fermenten.

Al día siguiente se desgrasa nuevamente el caldo, si fuese necesario y se pone a calentar muy despacio.

Mientras tanto se sacan de la red las cebollas y la cabeza de ajo, esta última se tira y las cebollas se ponen a refreír con un buen chorro de aceite de oliva, cuando se haya consumido el agua que tienen, se le añade una cucharadita de pimentón dulce con cuidado de que no se queme ya que amargaría y una cucharada de harina si el caldo está muy claro. Se pasa todo por la batidora y se añade al guiso junto con el tomate casero y dejar cocer unos minutos y se rectifica de sal si fuese necesario.