

RESTAURANTE BAKARTXO

ALUBIAS VERDINAS CON RAPE

Para 10 personas. Un kg aproximadamente ya que cada ración vienen a ser 100 gr por persona.

Estas legumbres son de la zona de Llanes, en Asturias. Se llaman así porque tienen un color verde claro.

- Dos puñados de judías por persona, puestas en remojo la noche anterior a guisarlas.
- Fondo de pescado.
- Dos cebollas y una cabeza de ajos metidos en una red.
- Un mínimo de 100 grs. de rape por persona.
- Sal, aceite de oliva, pimentón dulce y laurel.

Sacar las judías del remojo y ponerlas en una olla con el fondo de pescado **frío** (si se ponen con el caldo caliente se encallan), las cebollas, la cabeza de ajos y el laurel.

Cocer a fuego lento y destapadas hasta que estén tiernas.

Sacar las cebollas y los ajos, desechar estos últimos, freír las cebollas con un chorro de aceite de oliva, poner una cucharada de pimentón dulce y freírlo también. Pasarlo por la batidora y añadirsele a las judías, dar un hervor.

Apartar el guiso de la lumbre y dejar en un sitio fresco, a ser posible en alto para que el aire pase por debajo y no fermente, toda la noche. Al día siguiente, cuando se vaya a comer, desmenuzar el rape, lo más menudo posible, llevar a ebullición las judías, echar el rape y cuando rompa a cocer, apartar el guiso. El rape no se puede cocer demasiado porque se pone estropajoso.