

Alubias verdinas con langostinos



Ingredientes:

Alubias verdinas: 400 g

Langostinos frescos: 24 piezas

Puerro: 1

Zanahoria: 1

Hoja de Laurel: 1

Ajos: 6 dientes

Cebolla: 1 mediana

Pimentón dulce de la Vera: ½ cucharadita

Aceite de oliva virgen extra

Sal

Preparación:

1. El día anterior ponemos en remojo las alubias en abundante agua fría, mínimo durante 12 horas.
2. Retiramos el agua del remojo de las alubias y las enjuagamos bien con agua fría, las vertemos en una olla y le añadimos agua fría hasta que queden cubiertas por al menos 3 centímetros, añadimos la cebolla pelada y entera, la zanahoria pelada y cortada en 4 trozos, del puerro solo la parte blanca limpio y pelado de las primeras capas, también cortado en un par de trozos, 4 dientes de ajo sin pelar y enteros y la hoja de laurel bien lavado.
3. Encendemos el fuego al máximo y esperamos a que comience a hervir, cuando comience a hervir bajamos le fuego a temperatura media baja y si vemos que se comienza a formar espuma por encima del caldo lo retiramos con un cucharón hasta que se quede el caldo limpio, cocemos las alubias hasta que estén tiernas y las controlamos de cada 20 minutos aproximadamente.
4. Durante la cocción de las alubias iremos añadiendo agua fría todas las veces que sea necesario a medida que se vaya consumiendo el caldo por la cocción, y esperamos a que estén tiernas. Si queremos acortar el tiempo de cocción podemos cocinarlas en olla exprés por 45 minutos, después proseguir el cocinado con la olla abierta y del mismo modo que se indicó anteriormente.
5. Le quitamos las pieles y las cabezas a los langostinos y lo reservamos, a los cuerpos les retiramos la tripa con un palillo de dientes y los cortamos en trozos también los reservamos, picamos el ajo muy menudo, lo reservamos junto a los langostinos para más adelante.
6. Una vez tiernas las alubias retiramos las verduras, pelamos uno de los dientes de ajo y los otros junto a la hoja de laurel lo desechamos, trituramos con una batidora la cebolla, la zanahoria, el puerro y el ajo hasta reducirlo a puré.
7. Retiramos un par de cazadas de caldo de las alubias y lo reservamos. Añadimos a la olla el puré de verduras, mezclamos y salamos al gusto, rectificando de sabor si es necesario, seguimos cocinando a fuego bajo.
8. Ponemos una sartén al fuego con un chorrito de aceite, cuando este caliente añadimos las cabezas y pieles de los langostinos y los doramos bien aplastando las cabezas para que suelten su jugo, añadimos el caldo reservado, cocinamos a fuego medio unos 2 minutos, después ponemos un recipiente con un colador y vertemos en el colador el sofrito de cabezas y pieles aplastando bien para que suelte todo su jugo, vertemos el caldo resultante en la olla, mezclamos bien y seguimos con la cocción durante 15 minutos más.
9. Ponemos una sartén al fuego con un poco de aceite y cuando este caliente añadimos el ajo picado, sofreímos ligeramente y seguido añadimos los langostinos, salteamos con una pizca de sal y cuando han cambiado de color añadimos media cucharadita de pimentón dulce, sofreímos rápidamente, apagamos el fuego y vertemos el sofrito en la olla, cocinamos unos 7 minutos más y listo para emplatar.