



Alubias de Tolosa

POR ROBERTO RUIZ

FRONTÓN

Jatetxea

Ingredientes para 4 personas:

1 kilo de alubias de Tolosa

Guindillas de Ibarra encurtidas

Morcilla de verdura

Tocino curado de cerdo

Berza

Ajo

Aceite de oliva virgen extra

Sal

PREPARACIÓN

LAS ALUBIAS NUNCA DEBEN PONERSE A REMOJO

Ponemos en una cazuela las alubias. El recipiente debe ser más ancho que alto para que las alubias no se aplasten mientras se están haciendo. Añadimos agua de grifo, unos 4 litros aproximadamente. También añadimos un chorro de aceite de oliva.

Ponemos todo a fuego fuerte hasta que empiece a hervir. Entonces bajamos el fuego manteniendo un suave borbotón. Añadimos agua de vez en cuando si lo necesita.

Nunca remover las alubias. Movemos con las asas de la cazuela.

Dejamos durante 2 horas 30 minutos y añadimos la sal.

Iremos viendo poco a poco como se va ligando y haciendo su peculiar caldo. Dejamos hasta que veamos que el caldo esté muy cremoso.

En un cazo aparte, cocemos la morcilla durante 30 minutos a fuego suave. Cortamos la berza lo más fina posible y la escaldamos en agua hirviendo con sal. Escurrimos y reservamos.

Cortamos el tocino lo más fino posible.

Al emplatar

Ponemos las tiras de tocino en un plato extendidas. La morcilla cortada al lado. La berza que teníamos reservada la salteamos con ajo y un poco de aceite de oliva y la ponemos junto con el tocino y la morcilla.

Aparte colocamos las guindillas con sal gruesa y aceite de oliva.

Por un lado, servimos las alubias en una sopera solas y por otro lado el plato de guarnición junto con el de las guindillas.

SUPER AMARA