

## JUDÍAS CON ALMEJAS Y CHIPIRONES. Receta cortesía de M<sup>a</sup> Gracia Roldán Luchena.

[www.pinchos-canapes.com](http://www.pinchos-canapes.com)

### Ingredientes

400 g de judías blancas  
12 almejas  
10 chipirones  
15 hebras de **Azafrán de La Mancha**  
2 cebolletas medianas  
1 puerro  
1 diente de ajo morado  
1 hoja de laurel  
1 vaso de vino blanco  
1 vaso de caldo de pescado  
Agua  
4 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen extra  
Sal  
2 cucharadas soperas de perejil picado

### Elaboración

Pon las alubias a remojo la noche anterior. En el momento de cocinar, escurre las judías y ponlas en olla presión con agua abundante, una cebolleta entera, el puerro entero, una cucharada de aceite, el laurel y una pizca de sal. Deja cocer unos 15 min desde que la olla comience a soltar vapor.

Tritura finamente las hebras de **Azafrán de La Mancha**, y prepara una infusión con medio vaso de caldo de haber cocido las judías. Reserva.

Pica finamente o en brunoise el ajo y la cebolleta. Dora el ajo en la sartén con el resto del aceite, añade la cebolleta y, una vez pochada, agrega los chipirones limpios y troceados por la mitad. Espolvorea con el perejil picado, introduce las almejas limpias<sup>1</sup>, el vino blanco y el caldo de pescado. Cuando se abran las almejas, añade las judías con un poco de su caldo<sup>2</sup>.

Rectifica de sal y deja que cueza 7-10 minutos. Transcurrido ese tiempo, añade la infusión de azafrán y, unos 3 minutos después, retira del fuego y lleva a la mesa.

<sup>1</sup> Para limpiar muy bien las almejas conviene sumergirlas en agua con abundante sal, dejarlas reposar unos minutos, cambiar el agua y repetir la operación tres veces antes de usarlas.

<sup>2</sup> Con dos vasos de caldo de cocer las judías hay suficiente.

