

Alubias con Costilla en Adobo y su Crema de Verduras

Alubias

con Costilla en Adobo y su Crema de Verduras



Ok, hace calor pero...nunca os dijeron vuestras madres, cuando os plantaban el plato de cocido en pleno mes de agosto eso de...»en verano hay que comer caliente para igualar la temperatura de fuera con la de dentro» :0 really?,

pensaba yo; pero lo cierto es que mal no nos sentaba y teniendo en cuenta que 2016 es el **año de las legumbres** y que además no tienen porqué servirse hirviendo, aprovecho para contaros una historia y de paso cumplir con un compromiso pendiente.



Casi todos tenemos amigos de la infancia con los que jamás hemos roto los lazos de unión. Es el caso de mi chico que, aun viviendo lejos de su Holanda natal, mantiene intacta la amistad que le une a Marcel van der Zee, otro loco de la gastronomía, enamorado además de nuestros sabores más castizos.

Creo que fue durante su última estancia en España cuando probó, en algún bar de tapas, los **torreznos**. Nació un amor a primer bocado que lo llevaron a comprar todas las marcas de dicho producto pensando en llevarlos a su país, a sabiendas de que sus paisanos se entusiasmarían con esa crujiente textura llena de **umami**.

De entre todas las cajitas y bolsas catadas se decidió por los de [SORAMA](#), una empresa familiar enclavada en Soria, a donde pusimos rumbo con él mi chico y yo, para mediar y traducir en las negociaciones. Porque una cosa tenía clara: quería distribuir torreznos por todos los Países bajos convencido de su acierto.

No fue difícil llegar a un acuerdo con los gestores de la empresa, de los que debo puntualizar se mostraron encantados con esta aventura. Pocos días después todo estaba en marcha y sabéis? Marcel tenía razón. La demanda no deja de crecer y lo que surgió como una extravagancia caprichosa se está convirtiendo en un próspero negocio.

Y qué tienen que ver las alubias en toda esta historia?. Veréis, el caso es que una vez allí nos hicieron una visita por la fábrica, donde se nos explicó todo el proceso de elaboración del producto. Pudimos comprobar de primera mano el trabajo esmerado de una familia que ama su profesión, cuida al máximo la calidad de todas las materias primas que usa y lo hace respetando las tradiciones de una cultura gastronómica ancestral de la que se sienten muy orgullosos.

Elaboran otros muchos productos cárnicos más, que ellos mismos se encargan de vender en su impoluto establecimiento, donde te atienden y en el que además encuentras todo lo necesario para elaborar deliciosos platos.

A la hora de marcharnos y con la misma generosidad con que nos abrieron las puertas de su negocio, nos prepararon un espectacular surtido de embutidos y carnes Sorama en el que incluyeron costilla en adobo y unos preciosos saquitos de legumbres entre los que se encontraban las protagonistas de la maravillosa receta de hoy.

Estas simbióticas **Alubias con Costilla en adobo y su Crema de Verduras** que serví templadas y de las que no quedó ni rastro en los platos.

Aquí os dejo el paso a paso por si os animáis a prepararlas.

Espero que os gusten.

Besos.

Lourdes



Claves

Ingrediente principal: Legumbres Plato: Principal
Estilo: Cocina Tradicional Española

Ambiente: familiar, Cuchareo Tiempo: Alto Dificultad:
Bajo Precio: Bajo Comensales: 6

Alubias

con Costilla en Adobo y su Crema de Verduras

Ingredientes

para 6 personas

600 gr de Alubias* en Remojo.

1 Zanahoria* Grande Pelada.

1 Puerro* Limpio (sólo la parte blanca).

1 Pimientito* Dulce (entero pero abierto por la mitad y limpio de semillas).

400 gr de Costilla* [SORAMA](#) en adobo.

60 gr de Aceite* de Oliva Virgen Extra.

150 gr de Vino Amontillado.

3 Dientes de Ajo Negro*.

1 Hoja de Laurel.

1 Cucharada rasa de Sal.

1/2 Cucharadita de Pimienta de Jamaica o Szechuan.

1/2 Cucharadita de Ras el-Hanout rojo.

4 Guindillas o Chiles en Vinagre* (cortados en rodajitas).

Unos Tallos de Tomillo Fresco.

2 Litros + un vaso grande de Agua Mineral.

Material

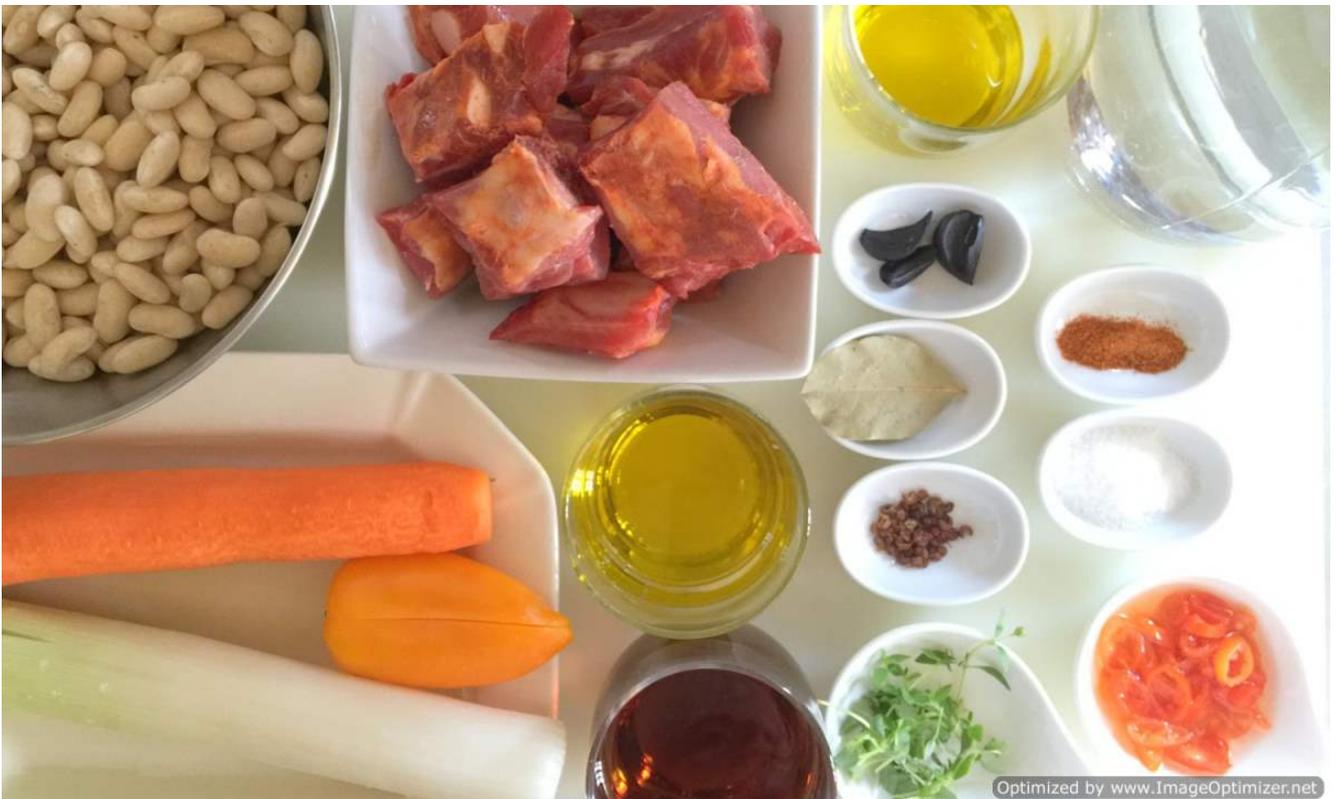
Un bol grande (para poner las alubias en remojo).

Una Cuchara sopera.

Olla Grande con Tapa.

Espumadera.

Batidora tipo Minipimer con su vaso grande y pequeño.





Paso a Paso

El Aceite de Ajo Negro

Para preparar nuestro aceite necesitaremos además de la mitad del aceite de oliva virgen extra (30gr): los ajos negros y la batidora tipo minipimer con su vaso pequeño.



Ponemos en el vaso de la batidora los ajos, el aceite y trituramos bien. Lo ponemos en un vaso y reservamos hasta el momento de emplatar.



Las Alubias

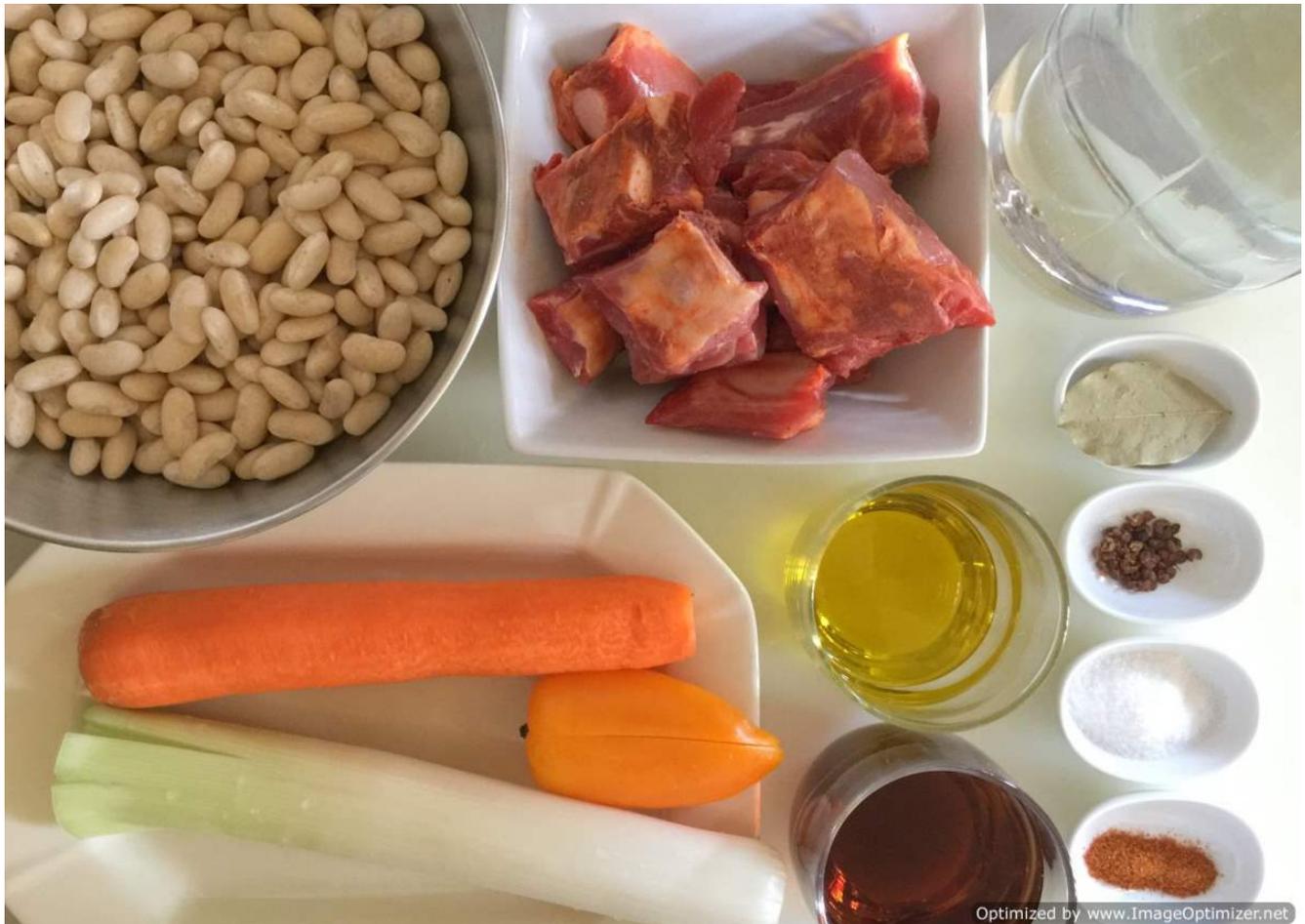
Las alubias aumentan de tamaño después de hidratarlas con el agua, así que como necesitarás 600 gr en remojo, con 350 gr de alubias en seco será más que suficiente.



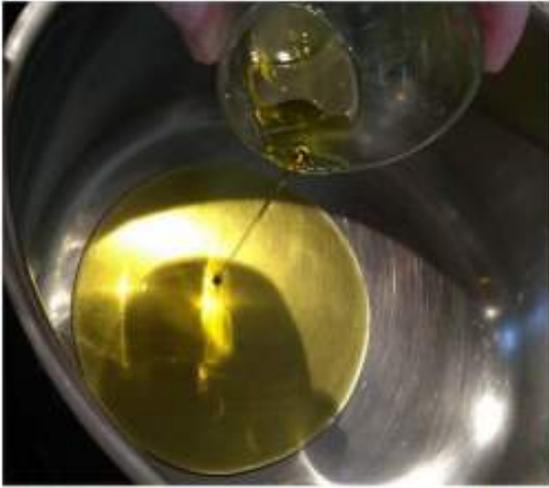
Lo primero que debes hacer la noche antes de preparar este plato, es poner en remojo las alubias en el bol grande, cubriéndolas con abundante agua fría. Al día siguiente las escurres y las tendrás listas para cocinarlas.



ahora la olla y nuestras alubias escurridas además de la Zanahoria, el Puerro, el Pimientito Dulce, la Costilla en adobo, la mitad del Aceite de Oliva (30 gr), el Vino Amontillado, el Laurel, la Sal, la Pimienta de Jamaica, el Ras el-Hanout rojo y los 2 litros + el vaso grande de agua. Necesitarás también la minipimer con su vaso, una cuchara normal y la espumadera.



Comenzamos poniendo los 30 gr de aceite en la olla a temperatura media-alta (7) y cuando está caliente añadimos la costilla en adobo, el laurel y la pimienta. Sofreímos, moviendo con frecuencia, hasta que la costilla esté doradita por todos lados y en ese momento incorporamos el vino que mezclaremos con la costilla y lo dejaremos reducir durante un par de minutos.



Es momento

de agregar el pimientito, la zanahoria, el puerro, las alubias, el ras el-hanout rojo, la sal y cubrir con los 2 litros de agua mineral (reservaremos el vaso grande de agua (unos 300 gr). Subimos el fuego a máxima potencia, removemos y cocinamos sin tapar hasta que empiece a hervir.



Cuando

nuestro guiso esté hirviendo se formará algo de espuma que retiraremos con la cuchara. Retiramos también el exceso de grasa y una vez limpio, bajamos la temperatura nuevamente a fuego medio-alto, semitapamos la olla y cocinamos durante 1 hora. Destapamos y «asustamos» a nuestras alubias añadiendo la mitad del vaso de agua fría reservada, movemos la olla, agitándola suavemente sin levantarla del fuego, como meciéndola un poco, para que se mezcle el agua fría y volvemos a semitapar cocinando durante 20 minutos más. Pasado ese tiempo repetimos la operación añadiendo el otro medio vaso de agua restante y cocinando, ahora ya sin tapar, durante otros 15 minutos.



Nuestras

alubias deben estar ya tiernas y suaves como la mantequilla. sacamos entonces de la olla, con la espumadera, la zanahoria, el pimientito y el puerro y los ponemos en el vaso de la minipimer con un par de cazos de caldo del guiso y trituramos.

Reservamos.



Retiramos del guiso la hoja de laurel y la tiramos. Sacamos la costilla y la reservamos en un plato. Sacamos también las alubias y las reservamos en otro plato. Añadimos al caldo que nos queda en la olla la crema que tenemos reservada en el vaso de la minipimer y volvemos a triturar bien, hasta tener una finísima crema que reservaremos hasta emplatar.



Deshuesamo

s y quitámos y deseamos cartílagos a la costilla, con cuidado de no romper los trozos de carne y volvemos a reservar.



Y ahora ya

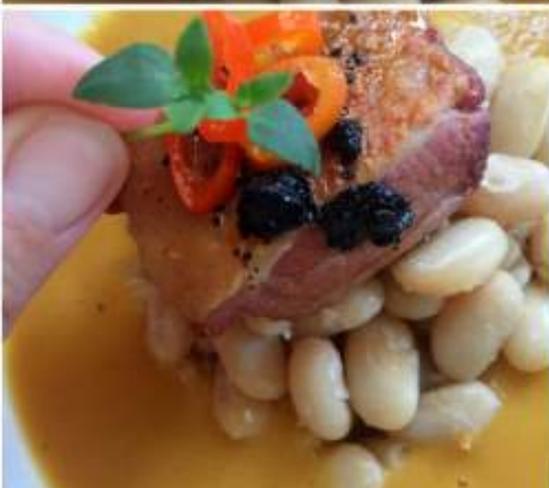
podemos pasar a emplatar.

Montaje

Para servir nuestras alubias (que estarán tibias), recuperamos la crema triturada de verduras y caldo, la costilla deshuesada y las alubias por supuesto. Incorporamos a este paso la guindilla, el aceite de ajo negro y el tomillo fresco y pasamos a emplatar.



Ponemos en el fondo de nuestros platos (he usado especiales para pasta porque son ideales para emplatar este tipo de recetas) tres cucharadas generosas de alubias. Añadimos suavemente por un lateral algo más de un cazo de la crema de verduras, pero sin llegar a cubrirlas. Colocamos encima Un Trozo de la costilla adobada deshuesada y rociamos con un par de cucharadas de aceite de ajo. Rematamos el plato con una cucharadita de rodajitas de chile en vinagre o guindillas y unas hojitas de tomillo fresco.



apetecen calientes, también puedes volver a mezclar todo en la olla, calentar a fuego medio durante 5 minutos y servir un par de cazos a cada uno.



Calientes, templadas y hasta frías...en cualquier caso están deliciosas !!!

Pero presentadas así, le darás un toque más elegante y renovado a uno de los platos más tradicionales de nuestra cocina que ahora además está cargado de simbiosis.

Alubias

Con Costilla en Adobo y su Crema de Verduras







Prebióticos: Alubias, Pimiento dulce,

Puerro, Zanahoria.

Probióticos: Ajo Negro, Chiles en Vinagre.

Activadores de Colágeno: Aceite de oliva Virgen Extra, Costilla de Cerdo.

Y ahora si os apetece nos damos un paseo con Marcel por las instalaciones y los productos de [SORAMA](#)

Los Torreznos

En las siguientes fotos podemos ver el proceso de elaboración de los torreznos. Partiendo de una panceta de gran calidad que se seca oreada por el aire fresco de Soria, hasta su corte, posterior fritura en dos pasos y envasado, para preservar su calidad y textura característicos.





Otras

chacinas y embutidos elaborados de manera totalmente artesanal.



Diferentes

tipos de etiquetas con las que distinguen sus productos.



selección de sus productos estrella.



pequeña tienda, en la antesala de la fábrica y oficinas, repleta de sus elaboraciones, además de otros productos de gran calidad, entre los que encontramos auténticas delicatessen junto a lo necesario para elaborar las recetas más tradicionales de nuestra cocina popular.



Una visita

de lo más interesante de la que, como os contaba antes, volví a casa cargadita de cosas ricas y la promesa de preparar un buen plato con ellas. Gracias chicos y enhorabuena por mantener intactos los pilares de lo más auténtico de nuestra gastronomía.