

Judias de los pobres “a lo pobre”



No sabia como llamar al plato y como no tiene carne y lo he cocinado prácticamente de cosecha propia... pues eso.



La idea era cocinar judía blanca pero no tenia bastantes y he pensado que era hora de probar estas judías, y he de confesar que les tenia muy poca fe y que no les cogí cariño ni en el huerto, con lo facilón que soy. Estas judías vienen de la reunión que la pasada primavera mantuvimos en la Red de Semillas y de las variedades disponibles

opte por esta, la moruna y los ciriguelos tostaos, pues esta es la que menos me sedujo al cultivarla, y cuando recogí el grano tampoco mucho, tiene un color tirando a gris y un tamaño mas bien pequeño que no la hacen muy seductora.



Decido que tengo que hacer el plato en lo posible con productos cultivados por mi y rescato unas cebollas que empiezan a echar el tallo, unas cebollas pequeñas, que no se si son o no chalotas, pero que son potentes, y unos dientes de ajo. Preparo medio pimiento choricero (o como se llame), de los de secar de Bogarra, que compre allí tras el pedrisco, de plantel, a una furgoneta y ha resultado ser mi amor de esta temporada, tanto fritos como crudos, en verde o en rojo, y ahora ya secos, me han encantado, tienen un delicado sabor y dulzor... el aroma al fréirlos en seco es una delicia. Pues corto también un trocito de guindilla, ya se que son muy

fuertes y solo lo frío una poco con el pimiento y luego la quito, sobra para un ligero toque, el pimiento, con cuidado que no se queme, lo frío a fuego medio y lo reservo. También paso por el aceite una hoja de laurel, con suave temperatura y la reservo.

Pongo entonces en ese aceite los ajos y las chalotas (para entendernos) por delante y luego la cebolla y jugando con el fuego, medio-bajo lo voy pochando con cuidado de que no queden trocitos en el canto de la sartén que luego se queman y amargan. Añado una zanahoria (carlota) en cuartos de luna-dado y que pochen con la cebolla.

Pongo un poco de sal al sofrito.



Por otro lado mido dos tazas de judías y les doy los hervores cortados de rigor y luego las cuelo y lo pongo en la hoya exprés con agua y la hoja de laurel, veinte minutos de pesa dando vueltas y apago.



Con la cebolla ya bastante avanzada incorporo una patata en dados de 2x2cm + -, un poquito de sal y a pochar. Es monalisa y pronto se ve que se pone traslucida. Pongo un poco de pimentón dulce (de la Vera) y le doy unas vueltas que se haga e impregne el sofrito. He descartado poner vino blanco. Apago el fuego.

Preparo unos dados de calabaza de Guernica, (otro de mis amores).



Cuando la hoya ha perdido la presión llega el momento de ver que ha pasado con estas judías que tan poco me han atraído. De momento han crecido como tres o cuatro veces su tamaño en seco y la pruebo y es manteca pura, con sabor y apenas se nota la piel... me quedo fascinado, ha sido una gratísima sorpresa!! Cojo un poco del caldo de la cocción, unos pelos de azafrán que tenía en un poquito de agua un rato, el pimiento choricero frito y con la batidora trituro todo, luego lo cuelo (con el colador de maya fino) ayudándome de una cuchara y, con el sofrito, lo incorporo a la hoya y que cueza a fuego lento, vigilando no se pegue, añado los dados de calabaza, controlamos la sal y el caldo, que la patata este tierna y vemos que la calabaza empieza a romperse... eso es que ya esta para que repose un poquito y a comer.

Fácil, rápido, sencillo, barato... y estaba realmente muy bueno!!