

Alubias con zamburiñas en salsa de vieiras

Alubias con zamburiñas en salsa de vieiras, otra forma de acompañar a las alubias que son buenas con cualquier cosa, carnes, pescados y mariscos.

ingredientes

- 400 gr de Alubias Blanca
- 150 gr de Zamburiñas o Volandeiras sin concha
- 1 Cebolla Dulce pequeña
- 50 gr de Jamón en taquitos pequeños
- 2 Tomates maduros
- 1/2 vaso de Vino Blanco
- Caldo de pescado
- Aceite de oliva virgen
- Pimienta
- Sal

elaboración Alubias con zamburiñas en salsa de Vieiras

Vamos a suponer que las zamburiñas ya las compraste limpias en la pescadería o en la tienda de congelados.

En una olla pondremos las alubias a cocer con el caldo de pescado, las habremos tenido a remojo desde el día anterior, una alternativa a este paso es comprarlas ya cocidas en bote y darles un hervor con el caldo, dejándolas sumergidas en el mientras hacemos el resto de la receta.

En una sartén pondremos un chorreón de aceite y la cebolla picada muy fina, la dejaremos a fuego lento hasta que esté casi transparente, le añadiremos los taquitos de jamón y el

tomate pelado y cortado también en trozos pequeños, dejaremos que se fría todo el conjunto, tardará un rato a fuego lento.

Cuando pensemos que está a nuestro gusto, echaremos el vino blanco y esperaremos a que se reduzca, entonces añadiremos nuestras zamburiñas y salpimentaremos, en 3 ó 4 minutos están hechas.

El paso final será juntar las zamburiñas con el resto de ingredientes y las alubias escurridas, si vemos que nos queda demasiado seco añadir un poco del caldo de pescado, no debe quedar demasiado caldoso, dejamos hervir todo 2 minutos y listo.

Ya tendremos nuestras alubias con zamburiñas en salsa de vieiras.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.