

Recetario

JUDIONES A LA MARINERA

INGREDIENTES:

400gr de judiones
1 hoja de laurel
Aceite de oliva
Sal
150gr de gambas peladas
150gr de almejas
200gr de mejillones
300gr de sepia
Caldo de pescado
1 cebolla
2 ajos

MOESIA
RESTAURANTE • CERVECERÍA

PASO A PASO:

Empezaremos por poner los judiones la noche anterior a remojo en agua cubriéndolos por completo.

En una cazuela ponemos agua con sal y ponemos a hervir los judiones, una vez que se ponga a hervir le echamos agua fría para que no repitan y dejamos cocer unas dos horas hasta que estén un poco blandos.

Mientras lavamos las almejas y los mejillones.

Cortamos la sepia en trocitos.

Cortamos la cebolla y el ajo pequeño y lo pochamos en una cazuela con aceite de oliva.

Una vez que esté dorado le añadimos la sepia y la dejamos hacer. Después añadimos las gambas peladas, las almejas y los mejillones pelados. Le ponemos un poco de sal y dejamos hacer unos 10 minutos, después echamos el caldo, un puñado de perejil y le añadimos los judiones. Lo cocinamos unos 20 minutos más para que coja el sabor. Procuraremos no dar muchas vueltas a los judiones para que no se deshagan.

Presentación:

En un plato hondo echamos los judiones y por encima ponemos las almejas, las gambas y una pizca de perejil.

