

Verdines con almejas y gambas

Ingredientes (para cuatro personas)

Medio kilo de verdinas
300 gr de almejas
150 gr de gambas
Una cebolla pequeña
Una zanahoria
Una cabeza de ajos pequeña
Una hoja de laurel
Medio vasito de vino blanco
Aceite
Sal

Preparación

(La noche anterior lavamos las verdinas y las ponemos a remojar, al menos, 8 horas.)

Ponemos una olla con agua y echamos las verdinas. Cuando empiezan a hervir, las asustamos: echamos agua fría hasta que deje de hervir. Y así tres veces. Una vez asustadas metemos en la olla la cebolla pelada, la zanahoria limpia, la cabeza de ajo partida por la mitad, la hoja de laurel y un chorrito de aceite. El tiempo de cocción dependerá de la propia legumbre. Lo mejor es ir probando hasta que queden a nuestro gusto. Las verdinas son pequeñas, pero son resistentes, así que por lo menos tendrán que estar hora y media. Si las cocéis en olla rápida, también depende del modelo que uséis. Yo en una WMF perfect las tengo unos 8 minutos, dejo que baje la presión y luego las termino con la olla abierta. Así además controlo el caldo. Yo cuando abro la olla le echo la sal, muevo con cuidado y le quito parte del caldo. Luego se lo voy echando según me lo pide para que no quede aguado .

Mientras se cuecen las verdinas se ponen las almejas en agua con sal para que suelten la arena, si la tenían, y pelamos las gambas.

Cuando las verdinas están casi cocidas, ponemos a calentar una sartén con un chorro de aceite y un par de dientes de ajos. Cuando el ajo toma color echamos las almejas y, con el fuego fuerte, un chorro de vino. Les damos unas vueltas para que se abran y dejamos que se evapore el alcohol. Cuando están abiertas echamos las almejas y las gambas a la olla con las verdines. Removemos un poco, dejamos reposar unos minutos y se pueden servir.