Judías blancas con cordero o con almejas

Ingredientes:

Ingredientes para 4 personas:
250 grs de judías blancas secas
1 brahón de cordero (el brahón es el final de la pierna; suele venderse suelto en la carnicería)
1 cebolla grande
2 dientes de ajo
dos tomates maduros pequeños
un ramito de tomillo
una hoja de laurel
aceite virgen extra
sal
pimienta
pan rallado
25 grs de mantequilla

Preparación:

Poner las judías blancas en remojo durante 10 horas. Poner una olla al fuego con bastante agua y las judías blancas. Llevar a ebullición. Dejar hervir unos 5 minutos. Escurrirlas.

En la olla exprés, poner un buen chorro de aceite y cuando esté caliente, dejar sofreír la cebolla, los ajos, los tomates (todo rallado), el ramito de tomillo y la hoja de laurel. Añadir el brahón y sofreírlo ligeramente por todos los lados.

Judías blancas con cordero o con almejas

Añadir las judías y agua suficiente para que las cubra dos dedos por encima. Salpimentar. Dejar cocer unos 12 minutos desde que la olla exprés empiece a girar.

Retirar el ramito de tomillo y la hoja de laurel. Retirar el brahón, quitar el hueso y desmenuzar la carne. Poner la carne con las judías.

Echar cada ración en una cazuelita de barro. Espolvorear con pan rallado y unos trocitos de mantequilla.

Poner a gratinar en el horno hasta que quede un color dorado oscuro.

Comentario: este plato se puede hacer exactamente igual pero reemplazando el cordero por almejas. En este caso, se ponen las judías a cocer sin el brahón de cordero.

Se ponen unos 400grs de almejas en remojo durante una hora en agua con un poco de sal. Se tira el agua y se lavan bien las almejas.

En una sartén, se pone aceite y se ponen a sofreír dos diente de ajo laminados. Antes de que se requemen se echan las almejas, se tapan y se deja que se abran.

En seguida que se abran, se retiran del fuego. Se reservan las almejas y se mezcla el jugo que han soltado con las judías.

Se pone en la cazuelita de barro las judías adornadas con las almejas y se sigue como en la preparación anterior (pan rallado, mantequilla y horno).

Es delicioso.