

Verdinas con Centollo

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Hojas de Laurel: 2 Unidades

Caldo de pescado y marisco: 1 Litro

Centolla: 1 unidad

Hebras de azafrán: c/n

Puerro: 1 unidad

Tomate concentrado: 1 cda

Aceite de oliva virgen extra: c/n

Cebolla: 1 unidad

Diente de ajo: 1 unidad

Pimentón dulce: c/n

Sal: c/n

Verdinas secas: 400 Gramos

Preparación de la Receta

- Poner en remojo las verdinas la noche anterior.
- Picar el *puerro*, la *cebolla* y el *ajo* en *brunoise*.
- En una olla, pochar el *puerro* con la *cebolla*.
- Incorporar el *ajo* y cocinar.
- Añadir las hebras de *azafrán* y tostar ligeramente.
- Agregar el *pimentón* y el *tomate* y sofreír bien.
- Poner la *centolla*, el *laurel* y cubrir de agua
- Cuando hierva, contamos 20 minutos (para una *centolla* de 800 gramos aproximadamente).
- Retirar la *centolla* y dejar enfriar
- Limpiar la *centolla* y sacar toda la carne.
- Es mejor hacerlo sobre una bandeja para recuperar todos los jugos que vaya soltando porque los añadiremos al guiso.
- Reservar la carne.
- En otra olla poner las verdinas bien escurridas y cubrir con el caldo.
- Como irán cocinando a fuego lento, se va a evaporar bastante, por lo que es importante controlarlas y añadir caldo si fuera necesario
- Podemos añadir un poco de sal al principio, ya que se acelerará el tiempo de cocción
- Estarán entre una hora y media y dos horas.
- Cuando veamos que están tiernas, terminar de dar el punto de sal, e incorporar la *centolla* y todos sus jugos
- Debe quedar un guiso espeso.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/verdinas-con-centollo>