

Alubias de Tolosa

Por: Marti Buckley | **Fotos:** Simon Bajada

Las alubias de Tolosa son un presagio del invierno en la comarca del Goierri en Gipuzkoa. Estas pequeñas judías de color negro púrpura se cultivan en Tolosa, villa de gran importancia histórica situada a orillas de río Oria que, mira con orgullo a su pasado y que, a la vez, ha sabido adecuarse a los nuevos tiempos.

Cuando llega el frío, los kuadrillak (grupos de amigos) empiezan a planear su babarrunada, una fiesta con guiso de alubias. Los grupos se reúnen un sábado en la sede de su txoko (sociedad gastronómica) para preparar las famosas Alubias de Tolosa, las comen en un almuerzo prolongado y tardío, y luego beben digestivos hasta que todos están lo suficientemente inquietos como para dirigirse a un bar local. Las judías son uno de los raros ejemplos en la cocina vasca de renunciar a un primer y segundo plato para un único plato principal.

LA CLAVE para cocinar un plato tan sencillo reside en la técnica: Añadir la sal al final para evitar que las judías se rompan. Nunca revuelvas las judías, en su lugar, agita la olla suavemente para evitar que se peguen. Con la adición de aceite de oliva, el caldo hierve a fuego lento hasta convertirse en un líquido rico y agradable. Servir según la tradición, con lo que los vascos llaman los “sacramentos”: morcilla, guindillas en escabeche y col.



Sirve para 6 pesonas

- 450 g de Alubias de Tolosa
- $\frac{1}{4}$ taza (60 ml) de aceite de oliva extra virgen
- 1 cucharada de sal kosher

Enjuaga las alubias bajo agua fría. Agrégalos a una olla y añade suficiente agua para cubrir (unos 5 centímetros, unos

1,9 l). Añade el aceite de oliva.

Pon el agua a punto de hervir. Reduce el fuego inmediatamente para mantenerlo a fuego lento, sacudiendo la olla suavemente de vez en cuando y quitando la espuma que sube a la superficie.

Las judías deben estar siempre cubiertas de líquido, o se romperán; añadir más agua si es necesario.

Después de unas 2 horas, añade la sal y agita. Cocina a fuego lento hasta que las judías estén totalmente tiernas y el líquido de la cocción se torne espeso, 20 o 30 minutos más, añadiendo agua según sea necesario para mantener las judías cubiertas.

Emplatado

Servir en tazones poco profundos, junto con los acompañamientos. Puedes servir la morcilla, los chiles y el repollo al estilo familiar o individualmente con cada tazón.