



# Alubias blancas con tomates cherry asados

**500 g de tomates cherry**  
**85 ml de aceite de oliva**  
**1 cebolla**, cortada en brunoise fina (150 g)  
**2 dientes de ajo**, cortados en láminas finas  
**2 cdtas de orégano seco**  
**2 cdtas de hojas de tomillo**, picadas gruesas, y un poco más para servir  
**1 cdtta de semillas de hinojo**, tostadas y ligeramente majadas  
**1 hoja de laurel fresco**  
**80 ml de vino blanco seco**  
**2 cdtas de pimentón dulce ahumado**  
**1 bote de 700 g de judiones (o alubias blancas)**, escurridos y pasados por agua  
**sal y pimienta negra**

**Para servir**  
**75 g de yogur tipo griego**  
**rebanadas gruesas de pan rústico (o cualquier pan con corteza)**, tostadas (opcional)

Si puedes, emplea judiones para preparar esta receta. Son más tiernos, mantecosos e infinitamente más cremosos que las alubias blancas comunes. Este plato quedaría muy bien en un menú de tapas, pero también se puede servir tal cual, con feta desmenuzado o unas aceitunas por encima.

**Notas de conservación:** las alubias se conservan 3 días en la nevera (deja que se atemperen antes de servirlas). Las pieles de tomate crujientes también son un aderezo fantástico para alegrar ensaladas y platos de pasta. La receta es de un restaurante de Canberra, el Bar Rochford, donde las sirven con judías verdes. Se conservan hasta una semana en un tarro herméticamente cerrado.

**Para 4 personas**

Precalienta el horno a 210 °C con ventilador.

Sazona los tomates con 2 cucharadas de aceite y espárcelos sobre una bandeja de horno cubierta con papel vegetal. Hornea unos 20 minutos, hasta que la piel de los tomates se ablande y la pulpa esté tierna y un poco menguada. Retira del horno y pasa los tomates con sus jugos a un bol poco profundo para que se atemperen.

Cubre la bandeja de horno con una hoja de papel vegetal limpia y baja la temperatura del horno a 100 °C con ventilador.

Cuando estén lo bastante fríos para manipularlos, pellizca la piel de los tomates para liberarlos de la pulpa y espárcelas sobre la bandeja con papel vegetal. Hornea durante unos 45 minutos, hasta que las pieles estén secas y crujientes, removiéndolas un par de veces durante la cocción. Reserva la pulpa de tomate.

En una cacerola mediana, calienta a fuego moderado los 75 ml restantes de aceite y sofríe la cebolla, el ajo, el orégano, el tomillo, las semillas de hinojo y la hoja de laurel durante 10-12 minutos, hasta que la cebolla esté tierna, pero sin que se dore demasiado. Añade el vino, deja reducir durante 2 minutos y espolvorea con el pimentón. Deja que se haga durante un minuto más antes de añadir la pulpa de tomate reservada y una cucharadita de sal. Hierve a fuego lento unos 15 minutos, removiendo a menudo para deshacer los tomates. Añade las alubias, una buena pizca de pimienta y remueve. Deja que se hagan durante un par de minutos y aparta del fuego. Esparce el yogur en una fuente de servir y apila las alubias por encima. Espolvorea con las pieles de tomate crujientes y las hojas de tomillo y sirve.