**Fabes con langostinos y sepia**

Ingredientes**: 6 personas**

* ½ kg de fabes secas.
* Una docena de langostinos frescos limpios y cortados por la mitad.
* 2 sepias medianas, se limpian y se corta en trozos, tamaño de las fabes.
* Puerro-1/2 blanco, cortado en trozos grandes (1/2cm)
* Vino blanco. ½ vaso de vino (2)
* Tomate frito 2 cucharadas soperas.
* Aceite de oliva.

Elaboración:

1. Fabes ½ kg, remojo de 24h. cocción 2-3h ( poner a cocer y cuando rompen hervir bajar el fuego al mínimo y cocer durante 2-3h o hasta que estén tiernas, si hace falta añadir agua tiene que ser fría). reservar.
2. Caldo con las cabezas de los langostinos: pelamos los langostinos, quitamos el ap. Digestivo y reservar. Con poco aceite de oliva freír las cabezas de los langostinos, machacamos y añadimos un poco de vino blanco y un vaso de agua (250g.). un buen hervor, pasamos por el chino el caldo y reservar.
3. Sofrito el puerro con aceite de oliva, añadimos la sepia en trozos un rato añadir los langostinos (cortados por la mitad), el vino blanco.
4. Añadir las cucharadas de tomate frito.
5. Añadir las fabes y damos un hervor a fuego suave, añadir el caldo de langostinos y a cocinar 20 minutos a fuego suave, corregir la sal. (ojo con la sal, el caldo de marisco es algo salado).