

Será por recetas



Fabada asturiana

Legumbres, Recetas caseras

 4 Personas

 100 Minutos

 Media

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 350 gr. Fabes
- 200 gr. Lacón
- 150 gr. Tocino
- 2 Morcillas
- 2 Chorizos
- Aceite y Sal

Elaboración

Poner las fabes a remojo durante 12 horas.

En una olla amplia poner las fabes, el lacón, la morcilla, el chorizo y el tocino. Cubrir con agua y agregar un chorrito de aceite y una pizca de sal. Poner a cocer, y cuando hierva, asustar las fabes un par de veces parando la ebullición con un chorrito de agua fría. Luego, bajar el fuego y cocer durante 90 minutos.

Pasado ese tiempo, rectificar de sal y triturar una cucharada de fabes de la olla e incorporar al caldo para que coja cuerpo.

Servir en una fuente amplia con las carnes por separado para incorporar a gusto de cada comensal.



Autor receta de Fabada asturiana

JVL .

 245 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 10/01/2012