



FABADA ASTURIANA



4 Personas



2h 30 min



Fácil



<5€ x persona

LOS INGREDIENTES

500g de fabas

2 morcillas

2 chorizos

1 trozo de lacón

1 trozo de panceta

1/2 cucharilla de pimentón

1 hoja de laurel

un chorro de aceite de oliva

LA ELABORACIÓN

- 1 Primer paso: se echan las fabas y el lacón a remojo en agua fría la noche anterior. Se recomienda usar agua mineral o depurada) de modo que queden cubiertas las fabas.
- 2 Segundo paso: se ponen las fabas con el compango (morcilla, chorizo, lacón y panceta), el laurel, el pimentón y un chorro de aceite de oliva en una olla cubiertas con agua, dejándolas cocer lentamente un poco destapadas.
- 3 Tercer paso: añadimos agua fría de vez en cuando en pequeñas cantidades y finalmente sazonamos con sal si fuera necesario. Es conveniente mover la olla de vez en cuando para que no se peguen. Necesitan aproximadamente dos horas y media de cocción.

EL TOQUE: dejar reposar, sirviendo en una fuente el compango y en otra las fabas.