FABADA ASTURIANA

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Toque de Belén

Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

El truco de esta receta:
mio truco para queden el caldo un poco espeso es añadirle una patata

Descripción:

La fabada asturiana es muy típica aquí y se hace con fabas de la granja que son de piel suave y mantecosa y importante hacerlas con buenos ingredientes pues si que se nota en el resultado final

Ingredientes para 4 personas :

- 500gr. de Fabes
- 2 chorizos buenos
- 2 Morcillas Asturianas
- un trozo de lacon
- 1 cebolla
- 1 patata
- un trozo de tocino
- unas hebras de azafran

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: lo primero que tenemos que hacer es poner a remojo las fabas, en agua fría, por lo menos 12 horas. Colocamos todos los ingredientes en una cacerola en agua fría y se dejan cocer despacio durante dos o tres horas, cuando esté hirviendo es necesario asustarlas para que queden bien, esto se hace parando la cocción, de tal manera que se les añade agua fría un par de veces y se le agrega azafrán (previamente tostado) y cuando falte una hora yo le añado una patata, a mí me gusta más, porque queda el caldo más espeso y la fabada está más rica, si no se quiere añadir la patata o te queda el caldo muy aguado, tendrás que sacar caldo y pasar unas fabas por la batidora y añadirlas para que espese. Cuando estén cocidas, se tapa y se deja reposar un poco. Debéis tener en cuenta que este plato, al día siguiente, está más bueno que el primer día. ¡Listas para comer!