

Fabada Asturiana

Ingredientes de la Fabada: (4 personas)

1/2 kilo de fabes (alubias), puestas a remojo con anterioridad.

2 morcillas y 2 chorizos asturianos.

200 gramos de jamón serrano.

200 gramos de tocino veteadado y curado.

Preparación:

En una olla con agua fría, se echan las fabes, el jamón y los chorizos.

El agua debe cubrir la fabada.

Se deja cocer a fuego lento de dos a tres horas (no olla a presión).

Una media hora antes de finalizar la cocción se añaden la morcilla. Casi al final se añade la sal y el azafrán.

Esta receta ha sido donada por José Antonio Velasco el 12 de Febrero de 2010. Muchas gracias.

Muchas gracias por su visita.

Si lo desea vuelva pronto a visitarnos.

Reciba un cordial saludo.

www.recetasok.es