

Fabada Asturiana

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz · Procedencia: Mavillum · Autor: Ana Belén

INGREDIENTES

0

	Azafrán
1 kg	Fabes
	Chorizos
	Morcilla
1	Carne de cerdo — rabo
	Lacón
	Agua
	Vinagre manzana

ELABORACIÓN

Se ponen a remojar las fabes la noche anterior, tienen que quedar totalmente sumergidas en el agua. Se pone a bacochar (hervir) el compango (chorizo, morcilla, rabo y lacón) durante diez minutos. Se rehogan las fabes con aceite durante unos diez minutos. Se le añade el compango con un dedo de agua. Cuando está lista se le añade el azafrán y un chorrito de vinagre. Se sirve el compango aparte en una bandeja cortado a trocitos y en la olla las fabes