

Fabada Asturiana

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz | Procedencia: Mavillum | Tiempo: minutos |
Dificultad: Fácil

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.