

**Creador:** Marcos Blanco **Recetizador:** feli bergillos



**Tiempo:** + de 2 horas

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Para diabéticos

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**

Añadir una hoja de laurel al vino de cocer los mejillones.

## Descripción:

Otra forma diferente de disfrutar de las típicas fabes asturianas.

## Ingredientes para 6 personas :

- 400 gr de Fabes
- 1 K de Mejillones
- 1 Cebolla
- 4 dientes de Ajo
- 1/2 l de Vino Blanco
- Aceite de oliva
- Pimentón dulce

## Preparación:

### Paso 1

En un cuenco con abundante agua, se dejan las fabes en remojo durante toda la noche.

### Paso 2

Escurremos las fabes y las ponemos en un olla con agua limpia y sal junto con la cebolla pelada y entera. Dejamos cocer durante 1/2 hora.

### Paso 3

Limpiamos bien los mejillones y los cocemos en un cazo con el vino blanco y un chorrito de aceite, hasta que se abran.

### Paso 4

Colamos, reservamos el caldo de cocer las fabes y trituramos la cebolla.

## **Paso 5**

*En una cazuela con aceite rehogamos los ajos y el pimentón, poniendo cuidado en que no se queme. Incorporamos la cebolla triturada, las fabes junto con su caldo de cocción y por último los mejillones.*

## **Paso 6**

*Continuamos la cocción durante otra 1/2 hora a fuego medio, rectificamos de sal y dejamos que reposen antes de servir.*