FABADA

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

Creador: MARIBEL



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

Descripción:

ESTA HECHA EN LA CHEF PLUS, PERO LA PODEMOS HACER DE LA MISMA MANERA DE FORMA TRADICIONAL.

Ingredientes para 4 personas :

- MEDIO KILO de JUDÍAS
- 4 CHORIZO
- 4 MORCILLA
- 4 LACÓN
- 4 AJOS
- 1 CUHARADITA DE POSTRE de HARINA
- 1 CUCHARADITA DE POSTRE de PIMENTÓN, DULCE O PICANTE

Preparación:

Paso 1

En la víspera, ponemos las judías en remojo junto con lacón. En la cubeta de la olla, ponemos las judía, el chorizo y la morcilla, programamos la olla 13 minutos en menú presión. Mientras, picamos los ajos en láminas, los freímos en una sarten con el aceite, añadimos la harina y el pimentón, los tenemos unos segundos y los vertemos en la olla junto con la morcilla, programamos la olla en menú presion un minutos más, lo ponemos a punto de sal y servirmos caliente.