

Creador: Marcos Blanco **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Medio

El truco de esta receta:

Añadir a la cocción una cucharada de mantequilla

Descripción:

Un clásico insustituible de la cocina Asturiana.

Ingredientes para 8 personas :

- 1 K de Fabes La Granxa
- 2 Morcillas Asturianas Vallina
- 2 Chorizos Vallina
- 1/2 K de Lacón
- 250 gr de Panceta
- 1 Cebolla
- Ajo
- Sal
- Aceite de Oliva Ybarra
- Azafrán

Preparación:

Paso 1

La noche anterior dejamos en remojo las fabes y el lacón en abundante agua fría.

Paso 2

Ponemos las fabes en una cazuela junto con el lacón, las morcillas, los chorizos, la panceta, la cebolla, el ajo y un chorrito de aceite de oliva. Cubrimos todo con agua fría y lo ponemos a cocer retirando la espuma a medida que vaya saliendo.

Paso 3

Cuando rompa a hervir reducimos el fuego y cocemos lentamente sin tapar la cazuela del todo. Hay que procurar que las fabes se mantengan siempre cubiertas por el caldo, por lo que añadiremos un poquito de agua

fría de vez en cuando y agitaremos ligeramente la cacerola para evitar que las fabes se peguen al fondo.

Paso 4

A mitad de cocción sazonamos y añadimos el azafrán muy desmenuzado y al final de la cocción rectificaremos de sal si fuera necesario. Retiramos la cebolla, cortamos el embutido en trozos y dejamos reposar la fabada durante al menos media hora antes de servirla.