

**Creador:** Marcos Blanco **Recetizador:** Fatima Hamed M



**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.*