

Fabada Asturiana

Para hacer en la olla

Subida por antonio el 01/02/2010

Etiquetas: Legumbres, Primeros



INGREDIENTES

1/2 Kg. de Fabes (Alubias)
250 g. de Jamón con hueso
250 g. de Tocino veteadado
1/2 Cebolla
2 Chorizos
1 Morcilla
Laurel
Azafrán
Aceite

PREPARACIÓN

Ponemos en la olla el jamón con hueso, el tocino, el chorizo y la cebolla, freímos ligeramente todo ello. Añadimos un vaso de agua caliente y lo mantenemos en cocción durante 4 minutos, abrimos la olla y añadimos las alubias, puestas a remojo la noche anterior, echamos agua o caldo de carne y mantenemos en cocción 6-8 minutos. Abrimos la olla nuevamente y le añadimos la morcilla y las especias, dejándolo en cocción 3-4 minutos.

En lugar de azafrán, se puede utilizar colorante alimentario, que es más barato.