Fabada Asturiana y Arroz con leche



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Porotos fabes: 1 kg
Cebolla: 1 Unidad
Chorizos: 2 Unidades
Morcilla Asturiana: 2 Unidad
Lacón:
Azafrán en hebras: 1 Cápsulas
Hueso de jamón: 1 Unidad
Perejil: Cantidad necesaria
Agua: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Oreja de chancho: 1/2 Unidad
Panceta: 200 cc
Ajo: 3 Unidades

Para el Arroz con leche

Canela: 1 Ramita
Piel de naranja: Cantidad necesaria
Arroz: 1 k
Crema: 250 cc
Leche: 750 cc
Agua: Cantidad necesaria
Piel de limón: A gusto

Preparación de la Receta

- Llenar ½ olla de agua, agregar una *cebolla* en cuartos, un ramillete de *perejil*, ajos, las *fabes*, *azafrán* en hebras, chorizos y morcillas asturianas pinchadas previamente.
- Agregar *panceta*, un *hueso* de *jamón*, ½ oreja de *cerdo* y un trozo de lacón terminar con un poco de sal y aceite de oliva
- Cocer a fuego muy bajo hasta que las *fabes* estén cremosas.
- PARA EL **ARROZ** CON LECHE
- *Hervir* leche con un poco de *crema* piel de *naranja*, *limón* y canela.
- Colocar el *arroz* en una olla con un poquito de agua para comenzar su cocción agregar la leche de a poco, revolviendo como haciendo un risotto.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/fabada-asturiana-y-arroz-con-leche