

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 $\frac{1}{2}$ 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*, $\frac{1}{2}$ 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.