Fabada Asturiana



Tiempo de preparación: 130 Min

Ingredientes

Chorizos: 2 Unidades
Ajo: 2 Dientes
Morcilla Asturiana: 2 Unidades
Porotos alubias: 450 grs
Tocino: 200 grs
Cebolla: 1/2 unidad
Laurel: 1 Hoja
Pimentón dulce: 1 cda
Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Remojar los porotos por 8 horas, escurrir y cocinar en una olla con los dientes de *ajo*, la *cebolla*, el aceite de oliva, la hoja de *laurel* y el *pimentón* agua hasta cubrir.
- Cuando llegue al punto de ebullición agregar un chorro de agua fría.
- Esto se debe repetir 2 veces más.
- Agregar las carnes y cocinar a fuego medio durante tres horas aproximadamente, retirando la espuma.
- Cuando las alubias estén cocidas *condimentar* con sal y servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/fabada-asturiana