

Fabada

Tiempo de preparación: 240 Min



Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad

Chorizos: 3 Unidades

Lacón en un trozo: 100 g

Panceta curada: 300 g

Sal:

Tocino: 100 g

Ajo: 1 Diente

Morcillas: 3 Unidades

Porotos/frijoles: 600 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

ponemos en remojo los porotos en agua frí

- A la noche anterior.
- Al día siguiente, en una olla, cocinamos los porotos con el agua de remojo con los chorizos, las morcillas, el lacón, la *panceta*, la *cebolla* y el *ajo* a fuego medio alto durante 3 horas.
- Cuando haya pasado el tiempo y cuando los porotos se hayan ablandado, salamos y emplatamos.
- Servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/fabada>