

FABADA (COCIDO)

INGREDIENTES:

Alubias: 3/4 kilo

Lacón: 1/2 kilo

Tocino: 100 gramos

Aceite

Chorizos: 2

Morcillas: 2

*Ajo, Cebolla, Perejil,
Azafrán*



PREPARACIÓN:

Dejar las alubias 12 horas en remojo.

Poner las alubias, el lacón, el tocino, los chorizos, las morcillas, la cebolla (en 2 trozos), el ajo (picado), el perejil (atado), un chorro de aceite, todo en una cacerola cubierta con agua fría e iniciar la cocción.

Cuando hierva, se baja a fuego lento sin tapar del todo.

Durante la cocción añadir el azafrán; cuando las alubias estén cocidas echar la sal y dejar reposar media hora.

Retirar la cebolla y el perejil y servir con carne cortada a trozos.

¡Buen provecho!

Receta de Rose Marie