



Fabada Asturiana en olla ferroviaria.

HOJA 1



INGREDIENTES PARA 8 RACIONES

- 1 Kg. les fabes de "la Granja"
- Agua blanda y sal.
- Compango: (4 chorizos ahumados, 4 morcillas ahumadas, 250 gr. de lacón salado, 250 gr. de tocino salado,

“Con todo el sabor de la brasa”

“La brasa de ayer con la rapidez de hoy”



COMPANGO & FABES DE LA GRANJA



PLATO DE FABADA A LA ASTURIANA

PREPARACIÓN

- La noche anterior, lavamos con abundante agua fría **les fabes**, las metemos en la olla, y las cubrimos con agua fría, mínimo cinco dedos por encima de las mismas, ya que beben mucha agua. En otra cazuela y con abundante agua fría, metemos el lacón y el tocino salado, para quitarles el exceso de sal.
- Prendemos nuestra olla ferroviaria, y esperamos que la brasa esté en un color rojo vivo, incorporamos la olla con **les fabes**, (se aconseja cambiar el agua de las fabes, por otra limpia) y le añadimos el **compango**: (chorizo, morcilla, tocino, y lacón.)
- Cuando les fabes empiecen a hervir, tendremos que desespumarlas durante cinco minutos, para quitar impurezas y el exceso de grasa. Pasada la primera ½ hora de cocción, las asustamos con agua fría de tal manera que siempre queden nuestras fabes cubiertas de agua, al menos dos dedos por encima, manteniendo siempre el mismo nivel de agua, a medida que vayan necesitándola.
- La primera hora mantendremos el hervor mas bien fuerte, 130-150°C. para después cerrar los tiros de la olla ferroviaria y pasar a una cocción más lenta, entre 80-90°C. viéndose en todo momento el chop... chop... de la cocción.
- En dos horas más o menos, (dependiendo del tipo de fabes) ya tendremos nuestra **fabada a la asturiana** lista, por lo que la pondremos al punto de sal, y lo dejamos reposar entre 20 y 30 minutos.
- Receta elaborada por **“Blanki la asturiana”**.



“Potenciando el sabor de los alimentos”

“Tu pones los ingredientes, y nosotros todo lo demás.”

“Con Asadores Victoria, así cualquiera.”