Fabada Asturiana

Cocina: Española | Dificultad: Media | Tiempo: 3 horas | Porciones: 6

Ingredientes

- 500 g fabes de la Granja
- 1 morcilla asturiana
- 1 chorizo
- 200 g tocino
- 1 lacón
- Azafrán
- Sal

Preparacion

1. Remojar las fabes 12 horas.
2. Cocer las fabes con el compango a fuego lento.
3. Romper el hervor con agua fría (asustar).
4. Cocer 2-3 horas sin remover, meneando la olla.
5. Reposar al menos 30 min antes de servir.