

Libreta: Legumbres
Creado: 25/03/2018 14:23
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/fabada-al-estilo-peri.html>

Fabada al estilo Peri

INGREDIENTES

3/4 Kg. de fabes de la granja
4 chorizos de Jabugo
4 morcillas de Cártama
4 trozos de 50 gr. de panceta salada
4 trozos de lacón salado
Azafrán
Cebolla cortada en 4 trozos
Sal
3 dientes de Ajo
Perejil

PREPARACIÓN

La noche anterior poner a remojo las fabes, la panceta y el lacón en agua fría.

Hacer un atillo con la cebolla, los ajos y el perejil

En una cazuela damos un hervor a los chorizos para desgrasarlos.

Posteriormente introducimos las fabes y el atillo en una olla, cubrimos de agua fría y la ponemos al fuego fuerte hasta que empiecen a hervir.

Espumar hasta dejar el caldo limpio de espuma.

Bajar el fuego y hervir a medio tapar hasta que empiecen a estar tiernas (entre dos y tres horas en función de la dureza del agua). Si es necesario se añade agua caliente de modo que siempre estén cubiertas 1 dedo por encima de las legumbres.

Cuando las alubias estén casi tiernas y enteras, no deshechas, sacamos el atillo e incorporamos el chorizo, morcilla, panceta, lacón (conocido en Asturias como "compango") y el azafrán. Seguimos cociendo a fuego lento hasta que las fabes estén tiernas (otros 30 minutos aproximadamente). Probamos el caldo y añadimos sal si es que es necesario, ya que los ingredientes proporcionan casi toda la que necesita la fabada, dejando cocer 5 minutos mas

Se sirve poniendo en la mesa una sopera con las alubias y una fuente con el resto de los ingredientes. En los platos se sirven las alubias y a cada comensal se les ponen las piezas de compango que deseen o que puedan aguantar.