

Fabes o Fabada Asturiana



Ingredientes:

- 500 g de fabes de la Granja.
- 250 g de Panceta curada.
- 2 chorizos asturianos.
- 2 morcillas asturianas.
- Agua.
- 200 g de hueso de jamón.
- Sal (al gusto).
- 3 Hebras de azafrán.

Preparación:

Añadimos en una cazuela, a ser posible baja y ancha (si es de barro mejor), las fabes con el agua de remojo y cubrimos con ese agua hasta que quede un par de dedos por encima de las mismas. Removemos otra vez para que se junte todo bien y calentamos a fuego alto hasta que rompa a hervir.

Cuando empiece a hervir introducimos la panceta, los chorizos, el hueso de jamón y las morcillas (previamente pinchadas para evitar que revienten). Procurad que las morcillas y los chorizos permanezcan siempre en la parte superior para evitar posibles roturas que nos estropearían la fabada.

Espumeamos durante unos minutos (retiramos la espuma que normalmente contiene impurezas y a la vez desgrasamos un poco el caldo).

Cuando lleve 1/2 hora cociendo a fuego alto le añadimos las hebras de azafrán diluidas en un poco de caldo caliente de la cazuela.

Bajamos la temperatura de cocción y añadimos sal al gusto, es importante probar el caldo ya que hemos echado el hueso de jamón y pueden quedar saladas.

Dejamos que las fabes se cocinen lentamente a temperatura baja durante 2 horas removiendo de vez en cuando con una cuchara de madera sin romperlas.

Durante estas dos horas, añadimos agua fría en dos ocasiones para "asustar" las fabes (rompe el hervor y ayuda a su perfecta cocción).

Probamos las fabes para ver si ya están tiernas y rectificamos de sal. Una vez probadas y tiernas apartamos del fuego y dejamos reposar una hora aproximadamente.

A continuación retiramos los chorizos, la morcilla, la panceta y los huesos de jamón. Preparamos la carne, cortando los embutidos en rodajas generosas. Troceamos la panceta y aprovechamos la carne del hueso. Reservamos para la presentación.

Para emplatar lo mejor es un plato hondo con la fabada y la carne encima, así de fácil.