



# Fabada Asturiana

Hoy me adentraré en el mundo de los sabores reconfortantes con una receta tradicional y llena de historia.

## INTRODUCCIÓN

Esta deliciosa preparación es un verdadero homenaje a la cocina asturiana, repleta de ingredientes auténticos que llevan directo al corazón de la región, la «Fabada Asturiana».

# TIEMPO TOTAL DE ELABORACIÓN

Tiempo de preparación: 20 minutos (más el remojo de las legumbres).

Tiempo de cocción: 2 horas y media a 3 horas.

Tiempo total: 3 horas y media aprox.

## DIFICULTAD DEL PROCESO

Dificultad: Media. Esta receta requiere tiempo y atención, pero el proceso en sí es sencillo.

## CANTIDAD DE PLATOS PARA LOS QUE DA RESULTADO LA RECETA

Esta receta de Fabada Asturiana es suficiente para unas 6 a 8 personas.

## INGREDIENTES

500 gramos de alubias blancas.

200 gramos de tocino fresco.

200 gramos de panceta ahumada.

2 chorizos.

2 morcillas.

1 cebolla grande.

2 dientes de ajo.

1 cucharada de pimentón dulce.

Aceite de oliva.

Sal al gusto.

## ELABORACIÓN

Lo primero y fundamental, una buena Fabada Asturiana requiere un buen remojo. Deja las alubias en remojo durante al menos 12 horas antes de la cocción. Esto es crucial para que queden tiernas y absorban bien los sabores.

En una olla grande, pon las alubias escurridas y cúbre las con agua fría. Deja que llegue a hervir y desecha el agua inicial. Esto ayudará a eliminar impurezas. Vuelve a cubrir las alubias con agua limpia.

Incorpora el tocino, la panceta y la cebolla entera pelada. Cocina a fuego medio-bajo durante 2 horas aproximadamente. ¡Este paso es clave para que las alubias se cocinen a fuego lento y absorban los sabores!

Mientras tanto, en una sartén aparte, calienta un poco de aceite de oliva y sofríe los ajos picados. Añade el pimentón y remueve rápidamente, evitando que se queme. Incorpora esto a la olla con las alubias.

Agrega los chorizos y las morcillas enteras a la olla y deja cocinar durante 30-40 minutos más, o hasta que las alubias estén tiernas, pero no deshechas. Añade sal al gusto en este punto.

Cuando estén listas, retira la cebolla y sírvela en un plato aparte. Sirve la fabada caliente, acompañada de un buen trozo de pan y ¡listo para disfrutar de este plato lleno de sabor!