



Fabada asturiana

RACIONES: 4 personas

DIFICULTAD: Baja

FUNCIONES:  Cocción lenta

NIVEL PICANTE: No picante

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 mins

TIEMPO DE COCCIÓN: 105 mins

TIEMPO TOTAL: 115 mins

ACCESORIOS:   Corte fino

Ingredientes

Ingredientes 1

1 cebolla
2 dientes de ajo
400g de fabes asturianas
1,8L de agua
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de pimentón dulce de la Vera
2 chorizos asturianos
2 trozos de tocino veteadado sin ahumar
(150g cada uno)
2 morcillas asturianas

Preparación

Antes de empezar

Coloca en el fondo del recipiente el accesorio para cocción lenta. Selecciona la función Olla y luego busca el programa cocción lenta, pulsa OK. Coloca el disco de corte fino en el Direct Prep. Deja en remojo las fabes en un bol con abundante agua durante 8 horas. Pela la cebolla y los ajos.

Paso 1

Gira el Direct Prep a posición 1 y corta la cebolla y el ajo dentro del recipiente; retira el Direct Prep. Introduce las fabes remojadas y escurridas, el agua, el pimentón y la sal de INGREDIENTES 1 en el recipiente y remueve; después añade el chorizo, el tocino y la morcilla. Coloca la tapa y la tapeta en el orificio de la tapa. Presiona START. Enseguida ajusta el tiempo a 1 hora 45 minutos utilizando los botones más (+) o menos (-), presiona OK. Deja acabar el programa.

Esta receta es de las que mejora con reposo, si puedes cómela al día siguiente de elaborarla, solo tienes que calentar y servir.

Apto para:

Celiacos e intolerantes a la lactosa.