

Waly



puchero



fabes



aceite



tocino rancio



tocino magro de cerdo



chorizo



morcilla



jamón



hueso



pimienta



zanahoria



cebolla



salsa tomate



corte de los tropezos

Fabada asturiana

RACION PARA 4 PERSONAS

Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION

INSTRUCCIONES AL DORSO



FABADA ASTURIANA

Ración para 4 personas

Colección XR
Ficha N° 124

Dentro de un mes enviaremos a Vd. la siguiente colección de fichas, si no dispone lo contrario.

Siempre que nos escriba, le rogamos indique su número de suscriptora.

RECETA

PUCHERO. - FABES. - ACEITE. - TOCINO MAGRO. - Pondremos en crudo en un puchero 400 gramos de fabes, 2 cucharadas de aceite, **TOCINO RANCIO - CHORIZO. - MORCILLA. - JAMON.** 125 gramos de tocino rancio, 200 gramos de tocino magro de cerdo, 125 gramos de chorizo, 1 morcilla, 100 gramos de jamón, **HUESO DE JAMON. - ZANAHORIA.** un cuarto de cebolla picada, una pizca de pimienta y 1 cucharada de salsa de tomate, **CEBOLLA. - PIMIENTA.** Cubriremos todo con agua, taparemos el puchero y lo dejaremos al fuego durante 2 horas y media aproximadamente. Antes de retirar el puchero, comprobaremos si la **SALSA DE TOMATE. - AGUA.** alubia está cocida, sin que se deshaga.

TROPIEZOS. - FUENTE HONDA.—

Después de esta comprobación, sacaremos los tropezos a una tabla y los cortaremos en trozos de forma regular. Las alubias (o pochas) las echaremos a una fuente honda.

PRESENTACION.—

En el momento de servir, esparciremos por encima de ellas los tropezos, menos el hueso.