

DENOMINACION	FABADA ASTURIANA						
--------------	------------------	--	--	--	--	--	--

				COMENSALES:	10		
				TOT			
GENERO	gr/cc	PERS	gr/cc	GENERO	gr/cc	PERS	TOT
FABES	60,0	10	600	CHORIZO ASTUR	30,0	10	300
CEBOLLA	10,0	10	100	MORCILLA ASTUR	30,0	10	300
CLAVO	0,0	10	0	TOCINO VETEADO	30,0	10	300
PIMIENTO VERDE	8,0	10	80	HUESO JAMON	20,0	10	200
TOMATE ENTERO	10,0	10	100	AZAFRAN	0,0	10	0
PUERRO ENTERO	15,0	10	150	SAL	2,0	10	20
CABEZA DE AJO	0,0	10	0	PIM. BL. MOLIDA	0,1	10	1
				AGUA	300,0	10	3000
			1030				3021
				GRAMAJE TOT			4051
				GRAMAJE RACION			405

Poner la Fabes a remojar durante 12 horas en agua fría.

Tostar las cebollas peladas y las cabezas de ajo a fuego o en el horno.

Cocer las Fabes con las hortalizas limpias y enteras, los productos cárnicos y el clavo desde **agua fría**.

Retirar las hortalizas cuando estén cocidas, triturarlas con algo de caldo y fabes cocidas.

Salpimentar.

Retirar los productos cárnicos, menos los huesos de jamón, según estén tiernos. Enfriar, cortar en cubos de 2*2 cm.

Triturar el azafrán en el mortero con una pizca de sal.

Añadirlo a las fabes cuando estas estén tiernas. Dar un hervor. Rectificar.

Se sirve las fabes en sopera para servir o cazuela de barro, guarnecidas con chorizo, morcilla y tocino.