



## Fabada asturiana

### Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 2 Ud. de *Chorizo*
- 200 g de *Lacón*
- 200 g de *Tocino*
- 4 Diente(s) de *Ajo*
- 2 Ud. de *Cebolla*
- 50 ml de *Aceite de oliva*
- 2 Ud. de *Morcilla*

### Preparación

#### Paso 1 - Prepararemos las legumbres

Pondremos las *fabes* en remojo con abundante *agua fría* durante toda la noche (unas 12 horas). Es importante asegurarnos de que estén bien cubiertas de agua, ya que se hincharán y absorberán mucha.

#### Paso 2 - Cocinaremos la base

En una *olla grande*, calentaremos el *aceite de oliva* a fuego medio. Añadiremos la *cebolla* picada y los *dientes de ajo* enteros. Sofriremos hasta que la cebolla esté dorada y translúcida. Este sofrito le dará un sabor profundo a nuestra fabada.

#### Paso 3 - Añadiremos los embutidos

Incorporaremos el *chorizo*, la *morcilla*, el *tocino* y el *lacón*. Cocinaremos los embutidos con el sofrito durante unos minutos, permitiendo que liberen sus jugos y se mezclen con la cebolla y el ajo.

#### Paso 4 - Cocinaremos las fabes

Escurriremos las *fabes* y las añadiremos a la olla con el sofrito y los embutidos. Cubriremos con *agua fría* y llevaremos a ebullición. Una vez que empiece a hervir, bajaremos el fuego y dejaremos cocinar a fuego lento durante aproximadamente 2 horas, o hasta que las fabes estén tiernas.

#### Paso 5 - Ajustaremos el sabor

Durante la cocción, espumaremos la superficie para quitar las impurezas. Si es necesario, ajustaremos el nivel de agua, siempre con *agua fría* para no romper el hervor. Al final de la cocción, probaremos y ajustaremos de sal si es necesario.