

# Fabada Asturiana

Para hacer en la olla

Subida por antonio el 01/02/2010

**Etiquetas:** Legumbres, Primeros



## INGREDIENTES

1/2 Kg. de Fabes (Alubias)

250 g. de Jamón con hueso

250 g. de Tocino veteadado

1/2 Cebolla

2 Chorizos

1 Morcilla

Laurel

Azafrán

Aceite

## PREPARACIÓN

Ponemos en la olla el jamón con hueso, el tocino, el chorizo y la cebolla, freímos ligeramente todo ello.

Añadimos un vaso de agua caliente y lo mantenemos en cocción durante 4 minutos, abrimos la olla y añadimos las alubias, puestas a remojo la noche anterior, echamos agua o caldo de carne y mantenemos en cocción 6-8 minutos. Abrimos la olla nuevamente y le añadimos la morcilla y las especias, dejándolo en cocción 3-4 minutos.

En lugar de azafrán, se puede utilizar colorante alimentario, que es más barato.