

## FABADA ASTURIANA.

La fabada asturiana es una de las recetas más deliciosas que tenemos en nuestra gastronomía. La fabada es una receta fácil de hacer ya que tiene pocos ingredientes y os garantizo que la puedes hacer cualquier sin ningún conocimiento en la cocina.

El ingrediente principal es la faba (una judía muy grande), y se acompaña de chorizo, morcilla y panceta. Todo esto se vende en cualquier supermercado, así que no tendrás problema en encontrar todos los ingredientes.

### 1.- INSERTA EN LOS HUECOS LAS PREPOSICIONES ADECUADAS.

Recuerda que ahora el español tiene ahora 23 preposiciones:

"a", "ante", "bajo", "cabe", "con", "contra", "de", "desde", "durante", "en", "entre", "hacia", "hasta", "mediante", "para", "por", "según", "sin", "so", "sobre", "tras", "versus" y "vía"

Ingredientes para 4 personas:

- 400 gramos de fabes
- 200 gramos de panceta
- 2 chorizos asturianos
- 2 morcillas asturianas
- 1 punta de jamón (opcional)
- Agua y sal



### Cómo hacer fabada casera

Lo primero que haremos será limpiar bien las fabes. Las revisamos bien \_\_\_\_\_ que estén todas perfectas, si encontramos alguna que está deteriorada la desecharmos. Una vez limpias, las ponemos \_\_\_\_\_ remojo \_\_\_\_\_ toda la noche.

Al día siguiente, \_\_\_\_\_ el agua fría, ponemos \_\_\_\_\_ cocer las fabes \_\_\_\_\_ agua \_\_\_\_\_ sal. Deberemos desespumarlas \_\_\_\_\_ retirar todo. Una vez hayamos quitado toda la espuma que ha soltado, incorporamos el chorizo, la panceta y la morcilla. Volvemos \_\_\_\_\_ poner a fuego fuerte para que rompa \_\_\_\_\_ hervir. Ahora es momento \_\_\_\_\_ «asustarlas». Una vez rompa a hervir le cortamos la cocción añadiendo un vaso \_\_\_\_\_ agua fría. Esta operación la repetiremos 3 veces. \_\_\_\_\_ esto nos aseguramos \_\_\_\_\_ que no se pelen las fabes. Dejamos cocinar unas 2 horas o 2 horas y media \_\_\_\_\_ fuego lento (vamos controlando) o 15 minutos \_\_\_\_\_ olla rápida. Os recomiendo hacerlo mejor en olla \_\_\_\_\_ barro \_\_\_\_\_ fuego lento, os quedarán perfectas.

(Texto extraído de <http://recetasdecocina.elmundo.es/2017/02/fabada>