# 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 puede 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 tendréis 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 desechamos. 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

LIVEWORKSHEETS