



RECETA DE COCINA

Lee los trozos de esta receta y ordénala numerando los trozos del 1 al 8:

Cuando rompa a hervir, verás que aparece bastante espuma. Debes retirarla con una espumadera.

Cuando lleven media hora, “asústalas” con un chorro de agua fría. Repite lo mismo cuando lleven 2 horas de cocción.

Por último, sírvelas en la mesa. ¡Qué rico!

En una cazuela grande, echa las fabes y agua hasta cubrirlas de sobra.

Pon la cacerola a fuego fuerte para que hierva.

Añade el compango y reduce el fuego a casi al mínimo para que se cocine despacio.

Cuando estén listas, apártalas del fuego y déjalas reposar al menos una hora para que el caldo quede más cremoso.

Pon las fabes a remojo en un bol con agua la noche anterior a cocinarlas.

¿De qué plato es esta receta?