



## 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 cubrir las 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?