# FABADA ASTURIANA



La fabada, es el plato típico de la cocina asturiana. Está elaborado con fabas (en asturiano, *fabes*) y embutidos como el chorizo, la morcilla y el tocino.

**Preparación**

Es un plato de preparación lenta que puede llevar varias horas si se hace de manera tradicional. Las fabas se ponen a remojo la noche anterior con suficiente agua.

Al día siguiente, se cuecen durante dos o tres horas (con una cebolla entera) y siempre cubiertas de agua. Más tarde se le añade el tocino, el chorizo y la morcilla. A todos estos embutidos se les conoce con el nombre de **compango**. Todos ellos son productos procedentes de la matanza del cerdo.

Hay que pensar que las fabas aumentan de tamaño con la cocción y que nunca se deben remover con una cuchara (ya que se romperían). También se pueden añadir especias como azafrán o laurel.

**Ingredientes para 4 personas:**

- 500 g de fabes
- 250 g de tocino
- 2 chorizos
- 2 morcillas
- agua
- sal
- azafrán







LIVEWORKSHEETS

- **Contesta las siguientes preguntas:**

- ¿Cuánto tiempo tardan en cocer la fabas?

- ¿Qué significa "poner las fabes a remojo"?

- ¿Qué es el compango?

- ¿Qué origen tienen las fabas?

- ¿Cuántas fabes necesitamos para hacer una fabada para 4 personas?

- Si quisiera preparar una fabada para 8 personas, ¿cuántos chorizos necesitaría?



LIVEWORKSHEETS