

Fabada



Les fabades com passa amb totes les receptes, a cada casa varien uns ò d'altres ingredients o formes de cuinar.

Sóc catalana i no he d'anar a donar cap lliçó de com es fa una fabada. És una recepta que a casa ens agrada molt i nosaltres la fem així.

Per a 6 persones

Temps: 4 hores i mitja

Ingredients:

- – 250 gr. Fesols
- -3 Cebes
- -4 Talls de cansalada
- -4 Xoriçets vermells
- -4 Butifarres negres petites
- -3 Alls sencers
- -Aigua (2 tasses per persona i una mica més) i oli d'oliva
- -Pebre vermell dolç
- -Llorer

- -Oli d'oliva, aigua i sal
- -Pebre vermell dolç
- -Llorer



Elaboració:

PAS 1: Posar tots els ingredients amb aigua freda i coure a foc lent. Direu: -On va aquesta beneita sense deixar amb aigua un dia els fesols?. També es pot fer així, però l'aigua ha de ser freda i s'ha de coure lentament perquè no s'obrin els fesols.

Si decideixes fer-los amb els fesols estovats, posa'ls en aigua calenta.

PAS 2: Tardaràs el mateix temps coent-los durs que tous, perquè els vaig coure tres hores i vaig tancar el foc, llavors ja fins l'endemà no vaig tornar a acabar de coure'ls i amb una hora vaig acabar. Es com si els hagués tingut en remull tota la nit, però amb el suquet de la fabada.

Posar tots els ingredients amb aigua freda i coure a foc lent. Direu: -On va aquesta beneita sense deixar amb aigua un dia els fesols?. També es pot fer així, però l'aigua ha de ser freda i s'ha de coure lentament perquè no s'obrin els fesols.

PAS 3: Si no voleu que la butifarra no se us desfaci, espereu a posar-la vint minuts abans d'acabar de coure la fabada i quedarà sencera com amb el caldo amb l'escudella.

Us aviso que és un plat fort i s'ha d'estar bé de l'estómac que quedareu cremadets. Menjeu-vos la acompanyada d'un bon vi negre.

<http://lamevacuina.cat/wp-content/uploads/2018/06/Fabada-Asturiana.mp4>



Bon Profit!