

Receta de Fabes con Chorizo y Jamón

20 Nov 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una nueva receta de una de nuestras lectoras, muchas gracias a Elisa Pérez por enviarnos este plato tan apetitoso y muy apropiado para calentar los estómagos en estos días fresquitos.

Ingredientes

- Alubias fabes (un puñado por persona)
- Chorizo dulce o picante (medio chorizo en trozos)
- Jamón (dos o tres trozos)
- Ajos (una cabeza)
- Laurel (dos hojas)
- Zanahorias (dos o tres)
- Ñoras (una o dos)
- Pimiento rojo (dos)
- Pimiento verde (dos medianos)
- Cebolla (una mediana)
- Tomates maduros (uno o dos)
- Pimentón de la Vera
- Harina (una cucharada o dos)
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Poner las Fabes en agua templada que las cubra la noche anterior
2. En la olla al fuego volcar las fabes con el agua incluida, añadir un poco más si fuera necesario
3. Echar la cabeza de ajos, las ñoras, las hojas de laurel, un pimiento rojo entero, las zanahorias troceadas, el chorizo en trozos y los tacos de jamón, poner un poco de sal
4. Tapar la olla y mantener cociendo a fuego medio con la pesa puesta unos treinta minutos
5. En una sartén con un poco de aceite de oliva, refreír la cebolla, el pimiento verde y rojo y el tomate todo muy picadito y dejar que se poche bien, añadir una cucharadita de pimentón rojo y una o dos cucharadas de harina, remover bien
6. Destapar la olla cuando haya terminado y esté sin presión, volcar el sofrito encima de la alubias, mezclar y dejar que hiervan un poco para que se mezclen los sabores
7. Servir calientes y....buen provecho!!!

Fabes con Chorizo y Jamón

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)
