FABADA ASTURIANA

C	Dejar las fabes a remojo cubiertas con abundante agua durante 24 horas
Č	Echar las fabes en el fondo de la olla rápida, y colocar encima una cebolla, un ajo, la panceta, el jamón, el chorizo y la costilla
Č	Cubrir de agua como dos dedos y poner a fuego fuerte sin tapar
Č	Ir quitando la espuma que vaya saliendo y asustar las fabes 3 veces (añadir agua fría cada vez que empiece a hervir)
Č	Añadir unas hebras de azafrán
Č	Cerrar la olla y cocinar a máxima presión 5'
Č	Tras quitar presión a la olla, sacar la cebolla y el ajo con unas pocas de fabes y caldo a una jarra y batirlo todo
Č	Verter la mezcla anterior de nuevo en la olla pero no remover nunca con cuchara sino moviendo la olla
Č	Pinchar la morcilla y añadirla a la olla. Poner a hervir 10' de nuevo con la olla destapada
Č	LISTO PARA SERVIR

INGREDIENTES:

- 150 g. de fabes/persona 1 cebolla 1 diente de ajo 1 chorizo

- 1 morcilla

- 1 costilla adobada 1 trozo de jamón 1 trozo de panceta Azafrán en hebras