

Fabada Asturiana

Toplam 145 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 120 dk

6 kişilik

Orta

~560 kcal

Açılış 10/10

Asturias fabadası iri beyaz fasulye ve tütsülü etlerle yavaş pişen kıvılcıklı bir İspanyol tenceresidir.

Malzemeler

- 500 gr Beyaz fasulye
- 250 gr Dana sucuk
- 250 gr Tütsülü et
- 0.5 çay kaşığı Safran

Yapılış

1. Fasulyeyi bir gece 1 saat 1n.
2. Etler ve safranla tencereye alın.
3. Kıvılcıkta 2 saat pişirin.

PÜF NOKTASI

Fasulyeyi kıvılcıkta sarsmadan pişirin; taneler dağılmadan et suyunu içine çeker.

SERVİS ÖNERİSİ

Derin çorba tabağında tost ekmeği ve hafif turşuyla servis alın.