

Pote Asturiano (La Tenada)

- Restaurante La Tenada (Asturias)

Ingredientes

- Fubes
- Berzas
- Chorizos
- Tocino
- Morcillas
- Lacón
- Patatas
- Aceite
- Azafrán

Elaboración

- **Día anterior.** Las fubes en remojo.
1. Las berzas se lavan y se cortan. Se ponen a hervir unos 30 minutos. Después de hervirlas se pasan por agua fría.
 2. En una cacerola se pone el chorizo, la morcilla, el tocino, el lacón, las berzas. Se cubre con agua y se deja cocer.
 3. Aparte, se ponen las fubes, en remojo desde día anterior, con un chorro de aceite de oliva y una cucharada de pimentón dulce. Se cuecen.
 4. Cuando el compango esté prácticamente cocido, que aún le falte un poco, se echan las patatas menudas y se añade el azafrán. Se termina de cocer y se pone aparte el compango.
 5. Cuando esté todo cocido se añaden las fubes a las berzas.
 6. Se mezcla todo y se deja reposar hasta la hora de comer.

Observaciones

- Las patatas se cortan memudas y medio rotas, para que espesen el caldo.

From:
<https://euloxio.myds.me/dokuwiki/> - **Euloxio wiki**

Permanent link:
<https://euloxio.myds.me/dokuwiki/doku.php/doc:comida:recetas:pote>

Last update: **2024/04/08 19:50**

