2025/12/12 17:22 1/1 Pote Asturiano (La Tenada)

Pote Asturiano (La Tenada)

• Restaurante La Tenada (Asturias)

Ingredientes

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

Elaboración

- Dia anterior. Las fabes 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 fabes, 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 fabes 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

