

# Fabada asturiana

Publicada por:

[imprimir](#)

- 5 '
- 37 '
- 4
- 
- 
- 
- 
- 



## Comentario nutricional

Es muy importante que las legumbres estén presentes en nuestra dieta, pero procure que no siempre sea acompañando embutidos o carnes grasas ya que contienen colesterol.

## Modo express

1. Remoje las fabes cubiertas de agua durante 6 horas.
2. Ponga en la cubeta las fabes, el tocino, la morcilla, el chorizo y 2 dientes de ajo rotos. Añada el agua y programe el menú Presión a 135º durante 37 minutos.
3. Pruebe y corrija de sal antes de servir.