



<https://www.mepillasquisando.com>



## FABADA DE HABICHUELAS MANTECOSAS



### INGREDIENTES:

- ¾ Kg. De Habichuelas mantecosas.
- 3 Trozos de Chorizo.
- 2 Trozos de Morcilla.
- 1 Trozo de Tocino veteadado.
- 1 Cebolla.
- 1 Diente de Ajo.
- ½ Pimiento rojo.
- 1 Trozo de Jamón.
- 1 Cucharadita de Pimentón.
- Aceite y Sal.

### ELABORACIÓN:

Ponemos una olla con agua al fuego a máxima potencia, añadimos todos los ingredientes y cuando empiece a hervir ponemos el fuego al mínimo, salamos mínimamente. Tapamos a medias y guisamos durante 3 horas. Cada rato agitamos la olla para que no se nos peguen. Cuando le falten unos 15 minutos probamos de sal y rectificamos si fuera necesario. Dejamos reposar y servimos. Si preparamos este plato de un día para otro, estará asentado y más bueno.

<https://www.mepillasquisando.com>