

Grandes fèves au style de Sanabria



Provincia

Zamora

Ingrédients

- 200 g de grandes fèves.
- 1/2 oignon.
- 4 gousses d'ail.
- 2 feuilles de laurier.
- Lard frais.
- Bacon.
- Chorizo (tendre).
- Jambon.
- Oreille de porc.

Pour la garniture :

- 1 cuillère de paprika.
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive.
- 2 gousses d'ail laminés.

Préparation

Mettez les grandes fèves à tremper pendant 48 heures, en changeant l'eau toutes les 12 heures environ.

Passé ce délai, mettez tous les ingrédients dans une casserole à petit feu.

Quand il commence à bouillir, ajoutez un peu d'eau froide pour éviter que les peaux des grandes fèves se séparent. Répétez ce procédé deux fois plus.

Une fois qu'il commence à bouillir, laissez deux heures en écumant parfois.

Lorsque les grandes fèves sont cuites, retirez le demi-oignon, les gousses d'ail et les feuilles de laurier.

Retirez toute la garniture et coupez-la. Vous pouvez la couper en petits morceaux et la rajouter à la casserole, pour manger tout ensemble ou la garder et la servir séparément.

Une fois que vous avez coupé en morceaux la viande, mettez dans une poêle l'huile d'olive avec les ails laminés et quand ils commencent à être dorés, retirez la poêle du feu et mettez le paprika en elle. Remuez et ajoutez à la casserole les grandes fèves et laissez cuire 10 minutes.

Laissez reposer pendant une heure, si possible, afin que le plat prenne toutes les saveurs.

Passé ce délai, servez dans une assiette creuse.