



Bar Restaurante Grill "El Chiringuito"

Fabada "El Chiringuito"

Beans "El Chiringuito"

Ingredientes:

400 g judías.
200 g chorizo.
200 g bacon.
200 g morcilla.
200 g carne de cerdo.
½ cebolla.
2 dientes ajo.
½ pimiento.
1 rama tomillo.
1 hoja laurel.
100 ml aceite de oliva.
Azafrán.
1 pastilla de caldo.
Sal.

Elaboración:

El día anterior se ponen las judías en remojo. Ponemos las judías al fuego con agua, hacemos una fritura y se la añadimos junto con la carne y el resto de ingredientes. Mantenemos su cocción lentamente por espacio de 3 hrs.

Ingredients:

400 g giant
200 g chorizo sausage
200 g bacon
200 g morcilla sausage
200 g pork meat
½ onion
2 cloves of garlic
1/2 pepper
1 sprig of thyme
1 bay leaf
100 ml olive oil
Saffron
1 Chicken stock cube
Salt

Elaboration:

Leave the beans in water overnight. Cover the white beans in water and cook over the hob, then add the frying, and the rest of ingredients. Cook over a low heat for 3 hours.

Restaurante Grill "El Chiringuito"

C/. Alcalde Manuel Hernández Quintero , 2.
Firgas.
Telf: 928 61 61 01

Abierto todos los días

Open daily

11:30 - 00:00

Lunes cerrado.

Closed on monday.

