



'Fartura' de fabes

Veintiocho restaurantes de Madrid celebran hasta el 18 la cuarta ruta de este plato emblema de Asturias

PELAYO ESCANDÓN

Madrid - 5 FEB 2018 - 23:49 CET



Restaurante Casa Hortensia, especialista en fabes con almejas. SANTI BURGOS

MÁS INFORMACIÓN

¿Cuánto tiempo deben madurar los pescados?

El Carnaval llega a Madrid con un postre oficial debajo del brazo

Fabes, chorizo, morcilla, tocino, lacón, azafrán... la fabada es el plato más emblemático de Asturias. Una elaboración de pocos ingredientes de finales del siglo XIX y que requiere de materia prima sobresaliente. En la capital se podrá degustar de manera especial en 28 restaurantes hasta el día 18 en la IV Ruta de la fabada. Los menús irán armonizados con vino Carlos Serres crianza y costarán entre 25 y 40 euros.

“En Madrid hay muy buena tradición de fabes, una generación de asturianos que vinieron hace décadas y bordan el plato”, anuncia Nacho Sandoval, fundador del evento que donará raciones a través de Mensajeros de la Paz. Uno de los más veteranos es El Ñeru (Bordadores, 5), restaurante familiar desde hace 45 años funcionando. “La clave es la calidad del producto; una mala morcilla te puede fastidiar el plato”, explica Fernando Caso, su gerente. Aquí utilizan alubia seca del occidente de Asturias para conseguir suavidad. “Si está bien hecho no hay porqué terminar con una hartura de la Virgen”, afirma Caso.

Durante estas jornadas Renfe ofrece paquetes que incluyen el transporte en tren, alojamiento y menú en un local. En Casa Hortensia (Farmacia, 2), Adela Basteiro lleva 32 años detrás de los fogones. Utilizan fabe seca de Navelgas o Pravia y el embutido de Tineo. “Nos gusta hacerla de un día para otro, buscamos unas fabes que se deshagan en el paladar y que sean suaves”, cuenta.



Restaurante asturiano El Ñeru. KIKE PARA

Fernando Negri, jefe de cocina de Asgaya (Doctor Fleming, 53) escoge fabes frescas, “más carnosas”, y un compango fuerte y picante. Las traen de Luarca y el embutido de Pola de Allande. “Tenemos uno de los mejores compangos de Madrid”, presume. Revela que añaden triturado el pimiento, media zanahoria y unas fabes con la que cuecen el guiso. Las jornadas tiene su punto culmen con el concurso de la mejor fabada el 13 en el Centro Superior de Hostelería del Mediterráneo.

Aunque no participan en estas jornadas, en Torres de la Alameda destaca La Taberna, que nada tiene que ver con una sidrería. “El plato me enamoró viajando a Asturias”, cuenta el dueño, Ismael Sáez, que prefiere la alubia seca “por el sabor”. Para prepararla untan el compango con mantequilla y le dan un par de vueltas en la sartén. “La hacemos un día antes y la dejamos reposar 12 horas en cámara”, remata el Sáez. En Carús (Victoria, 29) traen el compango de Pola de Laviana y la faba seca de Sariego. “Siempre tenemos preparada una del día y otra reposada”, cuenta el cocinero, que reivindica la contundencia del plato. “De tanto hacerlo suave se está desvirtuando”, avisa.

Sigue con nosotros la actualidad de Madrid en [Facebook](#), en [Twitter](#) y en nuestro [Patio de Vecinos en Instagram](#)

ARCHIVADO EN:

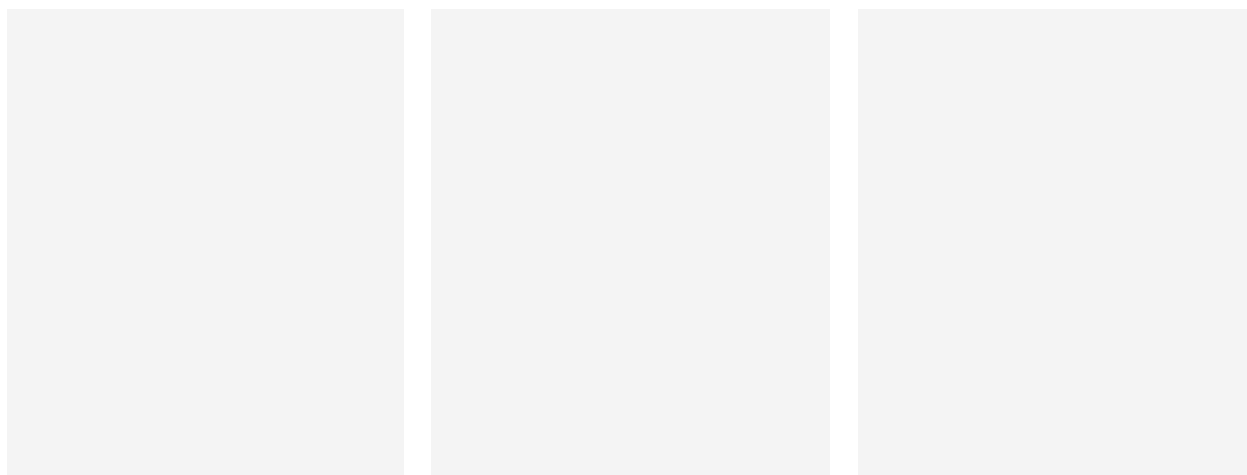
[Principado de Asturias](#) · [Comunidad de Madrid](#) · [Gastronomía](#) · [España](#) · [Cultura](#)

NEWSLETTER

Recibe la mejor información en tu bandeja de entrada



CONTENIDO PATROCINADO



© EDICIONES EL PAÍS S.L.

[Contacto](#) | [Venta de contenidos](#) | [Publicidad](#) | [Aviso legal](#) | [Política cookies](#) | [Mapa](#) | [EL PAÍS en KIOSKOyMÁS](#) | [Índice](#) | [RSS](#)