

# CATÁLOGO DE PRODUCTOS ASTURIANOS



**Todos los productos que aparecen en este catálogo son totalmente artesanales y han sido elaborados a partir de materias primas de nuestra tierra, Asturias. Son productos naturales cuidadosamente seleccionados y sujetos a diversos controles de calidad.**



# MARAÑUELAS

## “HORNO DE LUANCO”

- Ref. 001
- 1 docena.
- Hechas de mantequilla, yemas de huevo y anís.

5,60 €



# CASADIELLES

- Ref. 002
- ½ docena.
- Masa de harina de trigo, agua y mantequilla rellena de nueces, avellanas, anís y azúcar.



3 €



# GALLETAS DE MANTEQUILLA

- Ref.003
- 250 gramos.
- Con una presentación que hacen de este producto un artículo idóneo para regalar.



4,10 €



# PASTAS ALMENDRADAS DEL NALÓN

- Ref.004
- A base de almendras, harina, huevos, azúcar y manteca.
- 800 gramos.



4,10 €



# ROSQUILLAS “MONJAS”

- Ref. 005
- Elaboradas artesanalmente con la tradicional receta de los conventos asturianos, sin conservantes ni colorantes y siempre con ingredientes naturales.
- 250 gramos.



1,70 €



# CHORIZO DE PRIMERA AHUMADO

- Ref.006
- 350 gramos.
- Ingredientes: carne de cerdo, tocino, pimentón, ajo, sal y orégano.

3,50 €





# CHORIZO EXTRA AHUMADO

- Ref.007
- 400 gramos.
- Ingredientes: carne de cerdo, Tocino, pimentón, ajo, sal y orégano.

4 €



# EMBUTIDO EXTRA DE NOVILLA ASTURIANA

- Ref.008
- 350 gramos.
- Ingredientes: Carne de novilla, carne de cerdo, tocino, pimentón, ajo, sal y especias.

4 €



# EMBUTIDO EXTRA DE JABALÍ

- Ref.009
- 350 gramos.
- Ingredientes: Carne de Ciervo, carne de cerdo, tocino, pimentón, ajo, sal y especias.

4 €



# EMBUTIDO EXTRA DE CIERVO

- Ref.010
- 350 gramos.
- Ingredientes: Carne de Ciervo, carne de cerdo, tocino, pimentón, ajo, sal y especias.

4 €



# MORCILLA ASTURIANA AHUMADA

- Ref.011
- 350 gramos.
- Ingredientes: grasa de cerdo, cebolla, sangre, pimentón, ajo, sal y orégano

3 €



# COMPANGO PARA FABADA

- Ref.012
- 800 gramos.
- Composición: Chorizos y morcillas caseras artesanas (sin conservantes ni colorantes), lacón y panceta sin hueso.

6,75 €



# FABADA ASTURIANA

- Ref.013
- 1 ½ kg.
- 8 raciones
- Composición: Fabas de 1ª calidad, Chorizos y morcillas caseras artesanas (sin conservantes ni colorantes), lacón y panceta sin hueso.
- Incluye receta.



10 €



# RECETA DE LA FABADA

- Para hacer una fabada asturiana todo empieza el día anterior, cuando ponemos las fabes en una olla con bastante agua fría y las dejamos en remojo durante toda una noche.
- Al día siguiente les quitamos el agua y las ponemos en una cacerola con agua fría que las cubra unos 2 dedos por encima.
- Ponemos la cacerola al fuego y cuando empiecen a hervir bajamos el fuego al mínimo (si tenéis vitrocerámica no lo bajéis al mínimo, ponerlo a una intensidad en la que haga burbujas despacio pero sin pausa). Vamos quitando la espuma que se va formando en la superficie con un cucharón o espumadera.
- Una vez retirada toda la espuma, añadimos un diente de ajo y una cebolla, enteros y pelados (estos los tiraremos al final), y también el lacón, tocino, y el chorizo y la morcilla, a los que les habremos pinchado unos pocos agujeros muy pequeñitos en la piel para evitar que revienten.
- Lo único que hay que hacer ahora es tapar la olla y de vez en cuando ir a removerla. No las remováis con una cuchara, ya que romperíais las fabes. En vez de eso agarrar las dos asas de la olla y moverla haciendo círculos.
- De vez en cuando al ver que el caldo esta hirviendo más fuertemente echamos medio vaso de agua fría a la olla para parar la cocción y que empiece de nuevo. A esto se le llama *asustar les fabes*. Lo hacemos unas 3 veces en total durante la preparación para evitar que se les abra la piel.
- Después de una hora tostamos el azafrán envolviéndolo en un trocito de papel de aluminio sobre una sartén caliente. Luego lo añadimos al caldo (sin papel de aluminio).
- En total tardará unas 2 horas y media o 3 horas y mejoran después de otra media hora de reposo. Cerca del final añadimos sal al gusto con cuidado de no pasarnos ya que la carne ya le aporta bastante sabor.





¡¡ EL RESULTADO !!

