

## FABAS DE LOURENZÁ IXP EN CALDEIRADA DE AMEIXAS CON CODIUM FRESCO

IVÁN DOMÍNGUEZ



### Ingredientes

4 persoas

- 600 g de faba de Lourenzá IXP fresca ultraconxelada
- ½ cebola
- 2 dentes de allo
- 2 follas de loureiro
- Sal
- Auga
- 1 kg de ameixa branca
- 1 cebola
- 1 dente de allo
- 1 guindilla vermella
- 200 ml de aceite de xirasol
- 400 ml de viño branco
- 50 g de codium fresco
- Aceite de oliva virxe extra



*Continuación*

## FABAS DE LOURENZÁ IXP EN CALDEIRADA DE AMEIXAS CON CODIUM FRESCO

---

### Elaboración fabas

1. Cocer a faba de Lourenzá coa cebola, o allo, o loureiro e o sal durante aproximadamente 35 minutos a 90 °C.
- 

### Elaboración caldeirada de ameixas

1. Refogar a cebola, o allo e a guindilla en aceite de xirasol.
  2. Engadir o viño branco e deixar evaporar o alcohol.
  3. Incorporar as ameixas e tapar ata que se abran.
  4. Retirar e triturar a carne das ameixas xunto co aceite, o viño e as verduras ata obter unha crema fina.
- 

### Remate

1. Rematar de cocer as fabas na crema de ameixas ata que queden ben integradas.

*Continuación*

## FABAS DE LOURENZÁ IXP EN CALDEIRADA DE AMEIXAS CON CODIUM FRESCO

---

### **Montaxe**

1. Servir as fabas nun prato fondo.
2. Engadir codium fresco e rematar con unhas gotas de aceite de oliva virxe extra.