



EL CELLER DE CAN ROCA



Fabada vegana

Plato elaborado con productos de los ganadores de los Premios BBVA a los Mejores Productores Sostenibles 2024:



Calabizo

Embutido vegano de calabaza



La Carrasca

Agua de mar con azafrán

Para la fabada vegana

400 g de alubias blancas precocidas
70 g de aceite de oliva virgen extra
60 g de cebolla
10 g de ajo
70 g de seta gírgola (*pleurotus ostreatus*)
1 un de hoja de laurel
60 g de nabo
40 g de embutido vegano de calabaza (Calabizo)
100 g de tomate rallado
2 g de pimentón ahumado
400 g de agua
100 g de agua de mar con azafrán (La Carrasca)

Picar finamente la cebolla y el ajo. Cortar las setas en trozos medianos. Pelar y cortar el nabo en cubos pequeños. Cortar el chorizo de calabaza en cubos también.

En una olla grande, calentar el aceite de oliva virgen extra a fuego medio. Añadir la cebolla y el ajo picados. Sofreír el conjunto hasta que estén transparentes, tiernos, aproximadamente unos 5 a 7 minutos. Seguidamente añadir la gírgola y dejar cocer durante 3 minutos más. Incorporar el nabo, el embutido vegano de calabaza, el tomate rallado y el pimentón ahumado. Remueve bien para que se integren todos los sabores. Cocinar durante unos 5 minutos más y agregar las alubias blancas precocidas, la hoja de laurel, el agua de mar con azafrán y el agua. Homogeneizar la preparación mezclando suavemente para no romper las alubias, llevar a ebullición, bajar el fuego y dejar cocer todo el conjunto suavemente durante 30 minutos, removiendo de vez en cuando para evitar que se pegue en el fondo de la olla, agregando agua si fuera necesario. Transcurrido este tiempo, apagar el fuego, rectificar de sal y dejar reposar tapado hasta el momento del emplatado.

ACABADO DEL PLATO

Servir en un plato hondo, la fabada vegana, decorando con rodajas de embutido vegano de calabaza y unas hojas frescas de orégano.