

Esther Alvarado | Zoe Rodríguez | Madrid

Actualizado domingo 21/10/2012 **04:07 horas**

**Hacer una fabada como Dios manda es una cosa muy seria.** Quizá por eso a Roberto Rubio Parrondo, dueño junto con su hermano Carlos de los restaurantes Couzapín y Carlos Tartiere, le cuesta trabajo bromear mientras nos enseña a preparar una fabada como llevan generaciones haciendo en su familia.

Asturiano de pura cepa, buena gente del norte, Roberto no se cansa de repetir que las fabes que hay que usar "son las de la variedad La Granja, pero nada que ver con las de la Granja del Barco de Ávila, que son estupendas, pero no son las que nosotros utilizamos". Las suyas "son muy finas y crecen al doble de su tamaño" durante las casi cuatro horas que dura la preparación.

"Cada uno en su casa tiene su forma de prepararlas", deja claro el cocinero, "pero nosotros ponemos el compango (los embutidos) desde el primer momento, utilizamos fuego de gas primero y calor de plancha después y sacamos la verdura al final de la cocción, porque sólo las usamos para que suelten la sustancia". Bueno... a veces tienen algo más de vida... **"La fabada no es una sopa, así es que si vemos que está demasiado líquida,** trituramos por el pasapuré la cebolla, zanahoria y los pimientos o un puñado de fabes y echamos esa crema en la cazuela para que espese", explica.

Antes de servirla, hay que esperar unos tres cuartos de hora, que es cuando este plato de cuchara empieza a estar realmente bueno. En este restaurante asturiano, **la fabada es plato único y se sirve con el compango debidamente troceado** en una cazuelita de hierro fundido para que conserve todo el calor mientras el cliente tarda todo el tiempo que necesite en comérselo, ayudado por un culín (o más) de sidra.