

GACHAS PICANTES

(Receta para 4 personas)

Ingredientes

Para las gachas

Harina

Sal

1 litro de Agua

Para el caldo

Agua

Aceite

Sal

4 Ajos

3 Ñoras

5 Pimientos Verdes asados

4 Tomates pelados

1 Cucharadita de cominos

1 Guindilla picante

Elaboración

Las Gachas: Se pone en una sartén el agua y la sal; cuando empiece a hervir se baja el fuego al mínimo y se añade la harina poco a poco, moviendo con una varilla para que no salgan grumos. Añadiremos harina hasta obtener una pasta muy consistente y se dejan enfriar.

El Caldo: En otra sartén se pone un poco de aceite donde freímos las ñoras, y una vez fritas se apartan. En ese aceite se pone el tomate y se fríe.

En un mortero se machacan las ñoras fritas, los ajos, los cominos y la guindilla picante. Cuando el tomate está muy bien frito se añade a la sartén el majado del mortero y agua, dejando hervir unos 15 minutos.

Después de hervir este tiempo se añaden los pimientos asados picados y dejamos hervir otros 5 minutos.

Pasados los 5 minutos tenemos el caldo listo para ponerlo sobre la sartén que contiene las gachas frías, estando listas para empezar a comer.