

# **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.