

Receta de Gachas Manchegas

08 Dic 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una nueva receta de una de nuestras más fieles seguidoras "Ana González", te damos las gracias por enviarnos esta rica receta manchega que seguro que estará deliciosa.

Ingredientes

- Aceite de oliva
- Patatas (una mediana)
- Ajos (cinco o seis dientes)
- Harina de Almortas o Titos
- Pimentón de la vera (una cucharadita)
- Jamón serrano (unas lonchas gorditas)
- Panceta en tiritas (a vuestra elección)

Modo de Preparación

1. En una perola honda al fuego, echar bastante aceite de oliva
2. Cuando esté caliente, freír en él la panceta en tiritas y el jamón también en tiras gruesas, cuando esté bien frito reservarlo en una fuente
3. En el mismo aceite, freír la patata partida en láminas finas, después añadir los ajos también en láminas
4. Cuando esté listo, echar el pimentón dulce o picante y remover para que se refría sin que se queme
5. Añadir la harina (una cucharada sopera por ración) y remover sin parar hasta que se consuma el aceite
6. Echar el agua (un vaso por comensal) y remover continuamente hasta que espese, dejarlo a fuego lento hasta que el aceite suba arriba
7. Comer caliente y mojando trozos de pan, alternar el pan con trozos de jamón y panceta y....buen provecho!!!