



## Recetas con Harina de Almortas

### Gachas Manchegas

---

Aceite de oliva

Una cucharada pequeña de pimentón

Harina de Almortas ( alverjón, arvejo cantudo, arvejote, bicha, cicércula, diente de muerto, guija, muela, pedruelo, pinsol, tito, pito..... )

Hígado de Cerdo

Una tira de tocino o panceta de cerdo. Tres ajos

sal, (se puede añadir también alcaravea y orégano cuando se añade el agua)

agua templada y una cucharadas soperas por persona con colmo de harina de Almortas.

---

Freír en el aceite los ajos cortados en laminas y sacar cuando estén dorados, freír el tocino y el hígado troceados en este aceite, sacar y reservar, en esa pringue tostar el pimentón y cuando este tostado añadir la harina de almortas para tostarla cuidadosamente para que se obtenga todo el sabor de esta harina, añadir poco a poco el agua templada sin dejar de remover para evitar grumos y que vaya adquiriendo la consistencia de una salsa mahonesa, añadir sal al gusto ( y alcaravea y orégano si se desea) mientras mueves las gachas; cuando rompan a hervir como si fueran pequeños volcanes añadir el hígado en trozos pequeños, mezclar todo bien y servir en la misma sartén que se han elaborado, se come pinchando trozo de pan en un tenedor y mojando en las gachas llevándose los trozos de hígado.

---

Ismael Buenache, S.L.  
Polígono Ind. Tarancón Sur – C/ Sancho Panza, 3  
16400 – Tarancón – (CUENCA)  
Teléfono y Fax.- 969 32 14 52  
E-mail: alberto@buenache.es  
[www.buenache.es](http://www.buenache.es)