



Recetas con Harina de Almortas

Gachas Manchegas

- Harina fina de almortas (Una cucharada sopera colmada por persona)
 - Panceta o papada de cerdo
 - Hígado de cerdo (Se pueden hacer con diversos ingredientes como puede ser: Setas, espárragos trigueros, patatas...)
 - Aceite de oliva
 - Pimentón
 - Ajos
 - Alcaravea
 - Sal
 - Agua
-

Freír en el aceite los ajos y sacar cuando estén dorados.
Freír la carne o los ingredientes a utilizar y reservar.
En ese aceite, tostar cuidadosamente la harina fina de almortas, para que se obtenga todo el sabor de esta harina. Cuando esté casi a punto añadir el pimentón sin que queme.
Añadir el agua poco a poco sin dejar de remover para evitar grumos, para que vaya adquiriendo la consistencia de una mayonesa.
Añadir la sal y la alcaravea al gusto, mientras se terminan de remover.
Añadir los ingredientes utilizados (Hígado, setas...)
Cuando rompan a cocer, como si fueran pequeños volcanes, dejar unos 8 minutos a fuego lento.
Y a disfrutar de unas buenas “gachas”.

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