

GACHAMIGA

INGREDIENTES: (para 4 personas)

- ¾ litros de agua
- ¼ kg de harina
- ¼ de litro de aceite
- 2 cabezas de ajos
- Sal

PREPARACIÓN:

En una sartén gachamiguera, sofreímos los ajos en el aceite, seguidamente, dejamos caer la harina y sofreímos hasta que la harina empape el aceite. Reservamos los ajos cuando añadimos agua abundante para que la Gachamiga salga tostada por fuera y tierna por dentro, y agregamos la sal.

El secreto para conseguir una buena Gachamiga es trabajarla bastante tiempo para que la harina se diluya y no tenga grumos.

Se reincorporan los ajos y se sigue trabajando para que todos los sabores se mezclen, el resultado final es una torta esponjosa que se puede comer desde la misma sartén con pan.

Este plato resultqa excelente si la fuente de calor es a base de leña.