

Gachas



Nombre de la receta

Gachas

Tiempo

30 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

6

Alérgenos

Gluten

Descripción

Dulce tradicional del día de todos los Santos

Lugar originario de la receta

Los Pedroches

Ingredientes

- 250 miligramos de Aceite de semillas
- 1 pizca de sal
- 8 vasos de agua
- 5 cucharadas soperas de azúcar
- 2 vasos de harina
- al gusto de canela
- 100 mililitro de Aguardiente
- 300 gramos de Pan duro

Pasos

1 En primer lugar se parte el pan duro en trocitos y se fríe en el aceite. Apartamos los tostones y los dejamos hasta que se deban añadir.



2 A continuación, colamos el aceite para que quede bien limpio.



3 Después le añadimos al aceite caliente el agua. Al añadir el agua antes que la harina, conseguimos que no salgan grumos.



4 Tras añadir el agua le vamos agregando el azúcar, una pizca de sal, y los dos vasos de harina. Mientras, vamos removiendo de manera continua.



5 Le añadimos el aguardiente y removemos hasta que empiece a bullir. En ese momento apagamos el fuego y las apartamos.



6 Para finalizar, emplatamos las gachas y le añadimos los tostones y la canela. Y ya están listas nuestras ricas gachas tradicionales de los Pedroches. ¡Buen provecho!



Observaciones o consejos

Es conveniente dejar reposar al menos una hora para que se enfríen y vayan cogiendo sabor. También se pueden realizar con leche en lugar de agua pero en la región de los Pedroches se han hecho tradicionalmente de esta manera.

Autor

Ana B. D.