

GUISOS

GUISADO DE ALTABALLACOS

INGREDIENTES:

- 1/ 4 de Habas tiernas
- 2 ó 3 Alcachofas
- Un tomate
- 2 Ajos
- Perejil y Sal
- 7 u 8 Almendras

TORTILLA

- 4 Huevos
- La miga de una rebanada de un pan redondo
- Un chorrito de leche Hierbabuena (un poco)

Se hace primero la tortilla. Se batan los huevos con la miga de pan el chorrito de leche y la hierbabuena. En una sartén se pone un poco de aceite y se cuaja la tortilla. Se reserva.

Se pone de nuevo aceite en la cazuela y se fríen primero las almendras y luego, las alcachofas troceadas se reservan las habas y el tomate todo junto. Se le agrega agua y se deja cocer un rato. Se le pone azafrán y un poco de sal. Se le echan las patatas en trozos.

Cuando están cocidas se pica la salsa con las almendras, los dos dientes de ajo y perejil, y se le añade al guisado.

La tortilla se parte en cuadraditos y se le pone por encima dejándola hervir 5 minutos para que quede esponjosa.

Esta comida se suele hacer más en Invierno o los Viernes de Cuaresma.