

GUISOS

SALSA DE GARBANZO

INGREDIENTES:

- 1/4 Kg. de Garbanzos Remojados
- 1 Cebolla
- 1 Tomate - Ajo
- Perejil y Sal
- Chorizo
- Bacon
- 1 Patata

Se fríen con un poco de aceite, la cebolla, el ajo, el perejil, el bacon y el chorizo.

Se echa agua, y cuando está a punto de hervir, se echan los garbanzos y se sigue hirviendo.

Cuando está casi hervido, se echa un poco de ajo picado y perejil con una patata hecha trocitos. En el frito se echa un poco de pimiento molido, así como en el picado media yema de huevo con el ajo y perejil.

Finalmente se echa azafrán y sal al gusto.

Receta de: Josefina Berná Esteve

FUNCHE DE HARINA DE GIGAS

- 2 manojos de Ajos Tiernos
- 100 gr. de mollas de bacalao (salado)
- 2 cucharadas por ración de harina de gigas
- Un poco de Aceite

En una cazuela se sofríen los ajos y el bacalao, y después se le va añadiendo la harina y agua sin dejar de mover, hasta que quede una pasta espesa al gusto.

Receta de:

Dolores Vera Gómez, enseñadas por M.Teresa Sánchez Pamies