

VARIOS

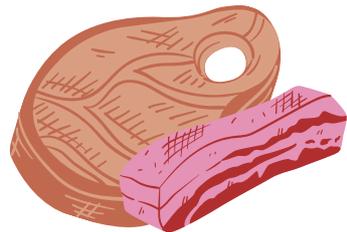
GACHAMIGAS

INGREDIENTES:

- Magra de Cerdo
- Panceta
- Longaniza
- Harina (3 cucharas
soperas colmadas
por plato)
- Aceite

La carne y la longaniza se cortan a cuadraditos y se sofríen, se reservan.

En el aceite restante se sofríe la harina y cuando ésta haya absorbido el aceite se le agrega agua y se va removiendo con la rasera dándole vueltas sobre la misma masa hasta que se forma una bola y con unos golpecitos suaves se van haciendo cuadraditos, una vez conseguido se le agrega el sofrito de carne que teníamos en reserva.



Receta de:
Inmaculada Samper López