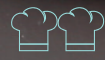




4 pers.



40 min



Intermedio

Gachas

Ingrediente

3 vasos de agua
1 vaso de harina
3 o 4 cda. de azúcar
Almendras peladas
Cuscurritos de pan fritos
Canela en polvo
Canela en astillas
Anís
Aceite de oliva virgen extra
Sal (una pizca)
1 cda. de matalahúva
50 g de nueces

Preparación

Poner el aceite en una olla hasta cubrir el fondo, freír las almendras y las nueces para después retirarlas.

Echar sal y las astillas de canela con la matalahúva y freír.

Verter el agua fría y la harina poco a poco mientras se mueve para no formar grumos, hasta que hiervan.

Añadir el azúcar y el anís sin dejar de remover.

Echar las almendras, después los cuscurros y se apartan.

Por último, utilizar para emplatar un plato hondo y espolvorear canela molida y azúcar.

