

Gachamiga blanda



TIEMPO DE ELABORACIÓN: **40 minutos**

INGREDIENTES (Para 4 personas)

- Ajos tiernos (1 manojo 5 o 6 ajos).
- 2 ñoras.
- 1/2 kilo de Harina.
- 1/2 vaso de aceite.
- Sal.
- Agua.

ELABORACIÓN:

Ponemos a calentar el aceite en una sartén grande y se sofríen los ajos partidos y las ñoras, se apartan y se quita casi todo el aceite que se deja en un cuenco para ir añadiéndolo posteriormente. Agregamos la harina en la sartén, la sofreimos un poco y le añadimos poco a poco el agua y la sal, dando vueltas sin parar hasta que espese, cuando esta espeso le vamos añadiendo el aceite de sofreír que hemos apartado con las ñoras y los ajos, se le da la vuelta con una fuente como si fuese una tortilla varias veces hasta que esté dorada por fuera y cocida por dentro . Se sirve caliente.

DIFICULTAD: **MEDIA**

SUGERENCIAS:

El fuego no debe de estar muy fuerte para que se cueza bien por dentro sin quemarse.