

GACHAS MIGAS



Ingredientes:

- Harina de trigo
- 4 Dientes de ajo
- Aceite de oliva
- Patatas
- Sal

Elaboración:

1. En la sartén freír los ajos con aceite de oliva y apartar.
2. En la misma sartén se fríen las patatas (cortadas como si se tratara para una tortilla) y echamos sal al gusto.
3. Mientras se van haciendo las patatas echamos en un bol agua y harina y batimos hasta tener una consistencia de huevo batido.
4. Cuando las patatas estén hechas añadimos la preparación del bol, le iremos dando vueltas has obtener una masa consistente, luego la iremos girando como si de una tortilla se tratara.
5. Se sirve troceada con los ajos (se puede acompañar con panceta, chorizo, pimiento choricero frito,....)