

# GACHAS FRITAS

Ruralmur  
ruralmur@regmurcia.com  
<https://ruralmur.com/articulo/937/gachas-fritas>  
Direccion: [Región de Murcia](#)



Las que com&iacute;a en casa de mi madre Asunci&oacute;n de Bonifacio en gloria este y que yo sigo haciendo igual.&nbsp; Habr&aacute; mil maneras, y esta es la m&iacute;a. Ingredientes:

Pimiento seco.

Ajos tiernos.

Granos de habas.

Bacalao salado sin espinas.

Aceite de oliva.

Harina.

Agua y sal. Elaboraci&oacute;n: se pone a fre&iacute;r en generoso aceite los ajos y habas fuego medio, cuando est&eacute;n medio fritos a&ntilde;adir bacalao y pimiento troceado fre&iacute;r hasta ver que el pimiento se tosta.

A&ntilde;adir un pu&ntilde;ado de harina (la que coja en la mano cerrada sin apretar) sofre&iacute;r unos segundos y a&ntilde;adir un vaso de agua (250cc) remover hasta ligar todo y dejar como una especie de tortilla ir volteando si se os da bien, o dando vueltas a rasera unos 10 minutos .. Y lista esta delicia huertana de vuestra tierra..!!

Receta y fotos: Antonio Moreno Saorin

GACHAS FRITAS

Ruralmur  
ruralmur@regmurcia.com  
<https://tinyurl.com/yxhk6ooa>

GACHAS FRITAS

Ruralmur  
ruralmur@regmurcia.com  
<https://tinyurl.com/yxhk6ooa>

GACHAS FRITAS

Ruralmur  
ruralmur@regmurcia.com  
<https://tinyurl.com/yxhk6ooa>

GACHAS FRITAS

Ruralmur  
ruralmur@regmurcia.com  
<https://tinyurl.com/yxhk6ooa>

GACHAS FRITAS

Ruralmur  
ruralmur@regmurcia.com  
<https://tinyurl.com/yxhk6ooa>

GACHAS FRITAS

Ruralmur  
ruralmur@regmurcia.com  
<https://tinyurl.com/yxhk6ooa>

GACHAS FRITAS

Ruralmur  
ruralmur@regmurcia.com  
<https://tinyurl.com/yxhk6ooa>

GACHAS FRITAS

Ruralmur  
ruralmur@regmurcia.com  
<https://tinyurl.com/yxhk6ooa>

GACHAS FRITAS

Ruralmur  
ruralmur@regmurcia.com  
<https://tinyurl.com/yxhk6ooa>

GACHAS FRITAS

Ruralmur  
ruralmur@regmurcia.com  
<https://tinyurl.com/yxhk6ooa>