

GACHAS FRITAS

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



Las que comía en casa de mi madre Asunción de Bonifacio en gloria este y que yo sigo haciendo igual. Habrá mil maneras, y esta es la mía. Ingredientes:

Pimiento seco.

Ajos tiernos.

Granos de habas.

Bacalao salado sin espinas.

Aceite de oliva.

Harina.

Agua y sal. Elaboración: se pone a freír en generoso aceite los ajos y habas fuego medio, cuando estén medio fritos añadir bacalao y pimiento troceado freír hasta ver que el pimiento se tosta.

Añadir un puñado de harina (la que coja en la mano cerrada sin apretar) sofreír unos segundos y añadir 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>