

# Gachas



## Ingredientes

Para 4 personas

- 100 grs. de harina
- 1/2 l. de leche
- meloja, azúcar o miel
- 1 pan cateto de medio kilo
- aceite
- matalahúva

## preparación

Se fríe pan a cuadritos (picatostes) y se apartan.

Se calienta un dedo de aceite y se aparta. En él se fríe la matalauva y se le echa un cazo de agua y se le va añadiendo harina, poco a poco, sin formar grumos y sin dejar de remover.

Se pone a fuego lento y seguimos removiendo y cuando hierva se echa en el plato y se le añaden los picatostes que se quieran.

Se condimenta con leche, miel, meloja o azúcar.

