

- Aprender y Comer -

Menú:

- Gurullos
- Acelgas Esparragadas

Por...
Paco
Checa

Gurullos

INGREDIENTES

- Harina
- Huevo
- Tomate natural
- Cebolla
- Laurel
- Pimiento rojo asado
- Conejo
- Colorante
- Vino Blanco

ELABORACIÓN

- Se hace la masa de los gurullos con sal, huevo, agua y harina y a mano, como nuestras abuelas, se hace la forma del gurullo. Si es posible el día de antes para que se sequen.
- Se hace el sofrito de cebolla, tomate y el conejo.
- Cuando va tomando color, se añade un poquito de vino blanco y agua.
- No olvidar "su sal" y "su pimienta"
- Se cortan las patatas con forma de dado no muy grandes.
- A medio cocer el conejo, añadir las patatas, 5 min después los gurullos y por último, los pimientos rojos.

CONSEJO DE CHECA: Se debe acompañar con Vino de la Zona. Si cambias el conejo por perdices, triunfas.

Acelgas Esparragadas

INGREDIENTES

- Acelgas
- Pimiento seco
- Ajo
- Comino
- Almendras peladas
- Guindillas*

ELABORACIÓN

- Se cuecen las acelgas con sal y se escurren bien.
- Se tuestan las almendras y el pimiento, y se fríe el pan.
- Se agrega todo en un recipiente, con "sus" cominos y "su" ajo crudo.
- Se hace un "majao" y se vierte en un perol con las acelgas, que antes has tenido que rehogar.

CONSEJO DE CHECA: Estar acompañado de buena gente y de un poco de picante ;)

