SPAR

Saber elegir

Gachas manchegas

Café irlandés

Gachas manchegas

DURACIÓN: 35 min

DIFICULTAD: Fácil

RACIONES: 6

Ingredientes

- 6 cdas. colmadas harina de almorta
- 5 tiras de panceta (1 cm. de grosor y cortada en dados)
- Sarta chorizo dulce o picante **SPAR**
- 2 cdas. pimentón dulce **SPAR**
- 6 dientes de ajo "aplastados"
- 6 cdas. aceite suave **SPAR**
- 6 vasos de agua

Elaboración

1. En una sartén honda, ponemos el aceite, añadimos los ajos y cuando empiecen a dorarse los quitamos.

2. En el mismo aceite, freímos la panceta hasta que esté tostada y la retiramos. Ahora, cocinamos el chorizo durante 1 min y lo reservamos.

3. Retiramos la sartén del fuego y añadimos pimentón dulce a ese mismo aceite.

4. Volvemos a colocar la sartén en el fuego añadimos la harina sin dejar de remover, hasta que esté todo bien integrado. Vertemos el agua y mezclamos hasta conseguir la textura deseada. Rectificamos de sal e incorporamos los ingredientes anteriores.

¡La receta tradicional de la abuela!

Café irlandés

DURACIÓN: 15 min

DIFICULTAD: Fácil

RACIONES: 4

OCTUBRE 2024

Ingredientes

- 30 ml. de whisky irlandés*
- 40 ml. café **SPAR***
- 1 cda. de azúcar **SPAR***
- Nata montada
- Opcional: Canela molida

*Cantidad por persona

Elaboración

1. Llenamos de agua caliente las copas elegidas.
2. Calentamos el whisky y el azúcar hasta que todo esté bien disuelto, sin que llegue a hervir. Mientras preparamos el café.
3. Vaciamos las copas de agua y vertemos el whisky con el azúcar aún caliente y añadimos lentamente el café.
4. Coronamos con nata montada y decoramos con un poco de canela molida.

Nota: Se puede hacer esta receta sin alcohol.

SERVIR BIEN CALENTITO Y ACOMPAÑADO DE UNAS GALLETAS O COOKIES

SPAR

El futuro lo hacemos hoy

OCTUBRE'24