

GACHAS DE ALMERÍA (AL ESTILO DE MI ABUELA)

Arranco de nuevo este blog, con el propósito firme (eso espero) de seguir publicando recetas dulces y saladas, rescatar también aquellas recetas familiares que tantos recuerdos nos traen, y mantener las recetas de nuestras abuelas.

Vamos a por ello; hacía mucho tiempo que estaba buscando y buceando por internet, para encontrar la receta original de las Gachas con caldo colorao típicas de Almería, como las que hacía mi abuela. Por fin creo que la encontré, bueno no una sino dos, me he inspirado en dos blogs, ([lasrecetasdelaabuelapaca.wordpress.com](#) y [cocinandoconlulita.blogspot.com](#)) y adaptado a mis recuerdos. No sabéis el placer que tuve, cuando probé el resultado final y me transportó a la época en que mi abuela hacía este plato, venía a casa y preparaba su caldo colorao, era todo un ritual, las gachas en cacerola de barro y el caldo con ese sabor característico de pimentón, que placer...

Yo he adaptado un poco a la nueva época, no tengo encimera de gas, mi encimera es vitrocerámica, por lo que no puedo usar una cacerola tradicional de barro.

Aquí tenéis la receta.

Ingredientes:

Boquerones

Guindilla

Pimientos Verdes asados

Primiento Rojo Seco Choricero

Ajos

Cebolla

Cominos

Pimenton dulce de la Vera

2 tomates

Harina de maíz

Preparación:

Poner a hervir agua con un poco de sal y una guindilla con los boquerones limpios, hervir durante aproximadamente 10 minutos y reservar.

Poner en remojo el pimiento choricero durante 1/2 hora, luego poner a freír en una sartén y reservar. En el mismo aceite poner a pochar la cebolla y el ajo, cuando esté en su punto añadir un par de tomates maduros que previamente habremos escaldado y retirado la piel, picándolos y añadiendo al sofrito anterior. Dar un par de vueltas y añadir un par de cucharadas de pimentón dulce de la Vera, remover y retirar inmediatamente.

En vaso añadir este sofrito con el pimiento choricero y triturar con la batidora, añadiendo un poco del caldo de los boquerones.

En una cazuela pasaremos los boquerones cocidos, el caldo colado (sin la guindilla), el puré triturado del pimentón (pasado por un colador o chino) y añadimos también los pimientos verdes previamente asados y hechos a tiras. Dejar cocer durante 15 minutos y reservar.

Ahora debemos preparar las gachas, ponemos a hervir 1 vaso de agua por cada comensal, con un poco de aceite de oliva y una pizca de sal. Cuando empiece a hervir añadimos la harina de maíz poco a poco, e ir removiendo hasta conseguir que absorba todo el líquido y se convierta en una masa compacta y vigilando de que no se queme.

Para servir, lo tradicional es ponerlo en una cazuela para que coman de ella todos los comensales, pero yo preferí servirlos en cuencos individuales para cada uno. Se pone en el fondo las gachas y se riegan con el caldo colorao con los boquerones y los pimientos verdes asados.

Aquí tenéis el resultado, espero que lo probéis, en especial aquellos que quieran recordar los platos tradicionales de nuestra tierra.



Espero que os guste, y os atreváis a recuperar o bien probar este plato tradicional.
Buen provecho!!!