

El Rincón del Buen Yantar

GACHAMIGA Y DE POSTRE “REBANÁS” CON MIEL

© José María Yeves Nohalés

LA GACHAMIGA

Es un plato poco habitual ya en nuestras mesas en la actualidad. Sólo se suele servir cuando alguien tiene el capricho de probarlo y siempre se realiza por las abuelas o bien por gente que pasó la posguerra con pocas sobras y muchas necesidades. Su preparación es muy similar a las almortas, pero mientras en estas últimas se utiliza la harina de guijas, en la gachamiga es harina de trigo. El resto de ingredientes son los mismos con algún toque diferente que convierten la gachamiga al final del proceso en una especie de tortilla sin huevo.

Primero freímos el tocino en la sartén y, una vez frito, lo reservamos para el final. Cortamos la patata en láminas pequeñas y

finas. Pelamos los ajos y los cortamos por la mitad. Freímos las patatas y ajos. Una vez fritos reservamos la mitad del aceite y con el resto sofreímos la harina de trigo y agregamos el agua. Sin dejar de remover, cocemos la harina, patata y ajos. Se va formando una pasta espesa a la que iremos agregando el resto del aceite que habíamos reservado. Removemos hasta que la pasta tome el aspecto de una tortilla española de patatas con el color y tacto del tostado. Para conseguir el tostado hay que voltear repetidamente la tortilla hasta lograr el punto deseado. Se come muy caliente y acompañada del tocino que habíamos reservado al principio. Por su contundencia exige un buen tinto de la comarca.

INGREDIENTES PARA CUATRO PERSONAS:

- $\frac{1}{4}$ DE KL. DE TOCINO EN SAL.
- 1 CABEZA DE AJOS.
- 1 PATATA MEDIANA.
- 8 CUCHARADAS SOPERAS COLMADAS DE HARINA DE TRIGO.
- MEDIO VASO DE ACEITE DE OLIVA.
- SAL.
- $\frac{3}{4}$ DE LITRO DE AGUA.

REBANÁS CON MIEL

Un poco de agua con unos gramos de sal disueltos en un plato sopero.

Se humedece el pan y se escoge una sartén lo suficientemente ancha para que se puedan hacer todas las rebanadas a la vez. En una sartén se pone al fuego la miel y el aceite, moviendo la mezcla sin parar hasta que tome el color de caramelo dorado, que será justo el momento cuando introduzcamos el pan ya humedecido. Se le da la vuelta para que la rebanada quede dorada por ambos

lados. Hay que realizarlo con fuego suave, evitando que se queme el caramelo. Cogemos una fuente y la untamos previamente con abundante aceite para evitar que se peguen las rebanadas. Se sacan las rebanadas a la fuente, escurriendo la miel que haya quedado en la sartén con la ayuda de una cuchara encima de las rebanadas. Aunque hay que comerlas frías y de un día para otro, yo nunca lo he podido hacer así (la paciencia no es mi fuerte).

INGREDIENTES PARA CUATRO PERSONAS:

- 8 REBANADAS DE PAN DEL TAMAÑO DE UN PLATO DE CAFÉ Y DE UN DEDO DE GROSOR.
- 100 GRAMOS DE MIEL.
- 100 GRAMOS DE ACEITE DE OLIVA.