

TALVINAS

Ingredientes: para 4 personas.

- 1 L. de Agua
- Harina de trigo
- 200 gr. De Aceite de oliva virgen
- Pan
- Matalahúga o anís
- Sal
- 4 cucharadas de miel de caña
- Leche (opcional)

Elaboración

Cortamos el pan en cuadraditos, freímos y reservamos.

Si nos ha quedado aproximadamente la mitad del aceite, echamos en él una pizca de matalahúga, enseguida ponemos una cucharadita de harina e inmediatamente después el agua, una cucharadita de sal. Dejamos hasta que empieza a hervir, es entonces cuando empezamos a poner la harina removiendo constantemente, conviene pasarse un poco, para así después poder añadir un poco de leche que las aflojará y suavizará. Dejar que hiervan hasta que estén bien cocidas, se sabe porque la masa se despega de la sartén.

Aparte diluimos la miel con un poco de agua caliente.

Se la ponemos encima a las gachas, y colocamos los costrones de pan frito.

Se pueden tomar frías y calientes