



“Gachas” de Chema

Recette de sa grand -mère Dionisia qui était de Cuenca

Ingrédients pour 4 personnes

- 250g d'épaule de porc
- 250g de foie de porc
- 100g de pain
- 5 cuillères de farine de vesce (à demander en boutique spécialisée) à défaut de la farine de blé normale
- 4 dents d'ail
- ½ cuillère de pimenton (paprika)
- 1dl d'huile d'olive
- Quelques grains de carvi (ou cumin des prés)
- Sel et poivre

Préparation

- Faire bouillir les foies de porc, conserver l'eau après la cuisson,
- Faire chauffer une poêle avec de l'huile d'olive, et y faire dorer l'ail coupé par moitié,
- Retirer l'ail, puis utiliser la même poêle pour faire revenir l'épaule de porc coupée en petits morceaux, avec le foie de porc lui-même coupé en petits morceaux,
- Retirer la viande, à réserver pour le service,
- Toujours dans la même poêle, ajouter la farine, le paprika, le poivre, le carvi, et l'eau de cuisson du foie, faire cuire pour que cela devienne une purée épaisse,

- Servir la purée d'un côté, la viande de l'autre,
- Les convives se servent de purée en y trempant leur pain

