

# Fainá de Los Petersen



## Ingredientes

**Agua:** 2 Tazas

**Sal:** Cantidad necesaria

**Aceite De Oliva:** 70 cc

**Romero fresco:** A gusto

**Harina De Garbanzos:** 1 Taza

## Preparación de la Receta

- En un tazón, mezclar la *harina* de garbanzos con el agua. Agregar sal a gusto y aceite de oliva. Mezclar con batidor de alambre y luego dejar reposar 1 ½ hora.
- Transcurrido ese tiempo, volver a mezclar y volcar la preparación en una sartén bien caliente con bastante aceite de oliva en el fondo.
- Agregar el aceite de oliva, hojas de *romero* fresco y sal a gusto. Trasladar a una bandeja y llevar al horno muy caliente.
- Cuándo esté cocida, retirar, cortar en porciones y servir.
  
- Puedes agregar a la mezcla queso rallado para que la fainá quede más sabrosa.
- La bandeja de horno debe ser lo más grande posible para que la fainá no quede con mucho espesor.
- Ten presente que es un alimento ideal para niños celíacos, ya que no lleva *harina* de trigo.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/faina-de-los-petersen>