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