

# Gachas Dulces



## Ingredientes

**Limon:** 1 Unidad

**Anís:** 3 g

**LECHE ENTERA:** 500 Mililitros

**Aceite de oliva extra virgen:** Cantidad necesaria

**Azucar:** 100 g

**Harina:** 40 g

**Pan duro:** 1 barra

## Preparación de la Receta

### Para preparar el pan frito

#### &ldquo

- Cuscurro" o "picatostes", freír el pan a fuego medio en una sartén con aceite de oliva.
  - Cuando el pan quede bien doradito, retirar y reservar.
  - En una *cacerola* con aceite de oliva, añadir la cascara de *limón* y luego el anís.
  - Después de 3 minutos, una vez dorada la cáscara de *limón*, apagar el fuego, retirar la cáscara y colar el aceite.
  - Volver a verter el aceite en la olla, prender el fuego, agregar 250 ml de leche y el azúcar, hasta que empiece a *hervir*.
  - En un tazón, volcar la otra mitad de la leche, incorporar la *harina* y mezclar bien hasta que no quede ningún grumo.
  - Cuando el contenido de la olla empiece a *hervir*, añadimos la leche con la *harina*
  - Revolver constantemente, hasta que espese
  - Apagar el fuego, servir en recipientes individuales y acompañar con los "picatostes".
- 
- Después de freír el pan, colócalo sobre papel absorbente para quitar el exceso de aceite.

### Para obtener mejores resultados

- Revuelve el contenido de la olla con una cuchara de madera.

- Al servir, espolvorea el platillo con canela molida.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/gachas-dulces>