

Entrantes

- Papas arrugás (4 personas)

Ingredientes:

1 kilo de papas
sal gorda

Preparación:

Ponga las papas en un caldero bien lavadas y procurando que sean todas del mismo tamaño para que se guisen por igual. Cúbralas con agua y añada bastante sal. Cocer durante unos 25 minutos, compruebe con un tenedor si las papas están blandas. Cuando estén en su punto, debe sacarles el agua, procurando que queden lo más escurridas posible.

Póngalas unos minutos más al fuego para que sequen, moviéndolas con cuidado para que no se quemen.

Servir acompañado de mojo cilantro y mojo picón

- Gofio escaldado (4 personas)

Ingredientes:

1 litro de Caldo de pescado, de verduras, etc.
200 gr. de Gofio
1 ramita de Hierba huerto

Preparación:

Se coloca el gofio (harina tostada de maíz, de trigo...) en un recipiente con la ramita de hierbahuerto y se le vierte caldo hirviendo (de verduras, puchero o potaje), lentamente y removiendo para evitar que se formen grumos. Una vez que la mezcla es homogénea, se pone al fuego, hasta obtener la textura deseada. Se sirve caliente.

Se puede servir también con cebolla roja (reposada previamente en vinagre y agua) o rociado con ajos fritos.

- Almogrote (4 personas)

Ingredientes:

250 gr de queso muy curado
2 ó 3 tomates
2 guindillas
Ajo
Aceite

Preparación:

Se coge el queso curado (a ser posible gomero) y se rompe en pedacitos pequeños. También vale el Parmessano muy curado.
Estos pedacitos se pasan luego por la batidora, o se rayan finamente.
El queso ya rallado se mezcla en la batidora con los tomates pelados, un par de guindillas, varios dientes de ajo y un chorrito de aceite. Se revuelve todo bien hasta que alcance la consistencia de un paté, al emulsionar el aceite.

Este paté se unta después en rebanadas de pan, a ser posible bizcochado.
