

# GASTRONOMÍA DE PUENTE GENIL

## Gachas con Coscurros



### ¡INGREDIENTES:

Ingredientes para cuatro personas

- 1 Litro de leche
- 4 Cucharadas colmadas de harina repostería
- 6 Cucharadas colmadas de azúcar
- 3 Tiras finas de corteza de limón
- 1 Rama de canela
- 1 ó dos rebanas de pan  
Canela en polvo y azúcar al gusto.

### PREPARACION:

Cortamos las rebanadas de pan a taquitos y los freímos en aceite de oliva, cuando estén doraditos los sacamos, escurrimos y los situamos en la fuente donde vallamos a presentar las gachas.

A continuación colocamos la leche en el fuego le añadimos las cortezas de limón y la canela en rama hasta que comience a hervir, entonces iremos añadiendo sin dejar de remover el azúcar y después la harina, cuando transcurran unos 3 ó 4 minutos estará todo bien diluido, lo apartamos del fuego y se vierte sobre la fuente con los coscurros.

Finalmente espolvoreamos con azúcar y canela la parte superior de la fuente y cuando se enfríe un poquito listas para comer, frías o calientes no se pueden hacer esperar.