

# GACHAS COLORÁS



## Ingredientes para 6 personas:

- 100 gr de pimiento verde.
- 100 gr de pimiento rojo.
- 100 gr de cebolla.
- 5 dientes de ajo.
- 200 gr de tomate maduro picado.
- 220 gr de longaniza fina.
- 200 gr de tocino semi salado.
- 300 gr de tajadas de lomo en adobo en aceite de oliva.
- 50 gr de Pimiento molido dulce.
- Sal
- 1 litro y medio de agua.
- 50 ml de aceite de oliva, si las tajadas de lomo no están conservadas en aceite.
- 250 gr de harina de trigo fina.

## Elaboración:

Picamos tipo brunoise toda la verdura.

Picamos las tajadas de lomo, la longaniza y el tocino en trocitos pequeños.

Ponemos una sartén honda y grande al fuego, añadimos el aceite sólo si las tajadas de lomo no tienen. En ella se calienta el lomo y se reserva, sin quitar el aceite seguidamente freímos el tocino y lo reservamos y por último se fríe la longaniza y también se reserva.

En la misma sartén pochamos todas las verduras, las iremos añadiendo por orden de dureza ...pimiento, cebolla, ajo y tomate, en el aceite que quedó en la sartén.

Cuando todo esté bien pochado añadimos el pimiento molido y le damos unas vueltas rápidas para que no se queme, porque quemado amarga.

Agregamos rápidamente el agua y le ponemos el punto de sal que nos guste. Cuando ésta comience a hervir, apartamos la sartén del fuego y con ayuda de un batidor manual vamos integrando la harina con cuidado de que no queden grumos.

Volvemos a poner la sartén en el fuego y cocemos unos 15 minutos sin parar de remover, hasta que la masa haga chup chup.



En los últimos 10 minutos se añaden los tropezones que reservamos antes.