

Ingredientes (Para 4 personas)

- Dos vasos (de los de agua) de [harina de garbanzos](#).
- Tres vasos y medio (de los de agua) de agua.
- [Sal de salinas](#).
- [Aceite de oliva virgen extra de la Sierra de Cádiz](#) para freir.

Elaboración

Con una batidora mezclamos el agua con la harina de garbanzos y la sal. Debe quedar espeso. Volcamos la mezcla en una sartén o cacerola al fuego, sin añadir nada más. Primero lo colocamos a fuego fuerte y cuando esté ya caliente lo bajamos un poco. Movemos la masa en círculos con una cuchara de madera e iremos comprobando que va espesando. El resultado óptimo es cuando tenga una textura como de masa de croquetas y se empiece a despegar de la sartén al moverla.

Entonces la apartamos del fuego y la ponemos en un plato. Allí se deja enfriar.

Una vez que esté fría la masa se recorta para dejarla en forma de rectángulo y se van cortando lonchas lo más finas posibles. Se prepara el aceite en la sartén, que debe estar bastante caliente (como si se fuera a freir pescado o croquetas) y se van dorando por las dos caras. Se comen calientes.

