

Receta de Gurupina Granadina

30 Ene 2019



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una estupenda receta de la gastronomía granadina, se trata de **La Gurupina**, un plato típico de esta bonita ciudad andaluza, espero que os guste y la preparéis en casa para vuestra familia.

Ingredientes

- Pimientos rojos secos (dos)
- Setas (medio kg aproximadamente)
- Cebollas medianas (tres)
- Chorizos (uno o dos)
- Patatas (dos medianas)
- Harina (medio kg)
- Pimentón dulce (una cucharadita)
- Perejil
- Sal
- Aceite de oliva (un vasito)
- Pimiento picante (uno opcional)

Modo de Preparación

1. Poner una perola al fuego con el aceite y freír los pimientos secos
2. Sacarlos y picar con la batidora, echando un poco de agua
3. En el aceite de la perola echar las cebollas muy picaditas y las patatas peladas y cortadas en trozos, añadir el chorizo también en trozos
4. Poner el pimentón, rehogar un poquito y añadir agua y el pimiento picado de la batidora
5. Añadir un poco de perejil picado y sal al gusto y dejar que cueza
6. En el vaso de la batidora poner un poco de agua e ir echando la harina, batir hasta obtener una masa no muy espesa
7. Cuando esté cocido lo de la perola, añadir la masa de harina poco a poco y removiendo sin parar para que no se hagan grumos
8. Dejar cocer un ratito más
9. Servir caliente y....buen provecho!!!