RecetaKA

POLEÁ ANDALUZA (GACHAS DULCES)



Ingredientes para 6 porciones: 1 l. de leche / 100g de azúcar (si te gusta más dulce, pon 120 g) / 80g harina de trigo / 60ml aceite de oliva / 1 ramita de canela / 1 limón (piel) / 1 cda. sopera de anís en grano / 20ml licor de anís (opcional) / 1 pizca de sal / Canela en polvo – Para decorar: trozos de galletas maría – cereales de chocolate en cubos – canela en polvo

LACTEOS

CONTIENE GLUTEN

Elaboración

1. Pelar el limón evitando cortar la parte blanca.
2. **Infusionar la leche:** Echar en un cazo la leche, la rama de canela y la peladura del limón. Calentar a fuego alto. Remover esporádicamente para evitar que la leche se pegue en el fondo. Cuando llegue a su punto de ebullición apartar del fuego y dejar infusionar con el caso tapado.
3. **Preparando la poleá:** En un cazo verter el aceite de oliva, añadir el anís en grano. Calentar a fuego bajo. Tostar las semillas de anís durante 1'.
4. Colar el aceite en una olla grande. Calentar la olla con el aceite a fuego bajo.
5. Cuando esté caliente añadir el harina de trigo y cocinar durante un par de minutos removiendo constantemente con varilla.
6. Retirarla del fuego y verter la leche infusionada colada y mezclar bien con varilla hasta integrar perfectamente.
7. Incorporar el azúcar, el licor de aní y la pizca de sal. Mezclar nuevamente.
8. Llevar al fuego a temperatura media baja sin dejar de remover constantemente con varilla.
9. Cuando se empiecen a formar ondas en la superficie las gachas estará en su punto. Cuando alcance el espesor deseado, verter la mezcla en los recipientes donde se vaya a servir la poleá.
10. Dejarla enfriar a temperatura ambiente.
11. **Preparar el pan:** cortar el pan del día anterior en cubos pequeños y freir hasta que estén dorados y crujientes. Cuando estén listos ponerlos sobre papel absorbente.
12. Servir las gachas con canela espolvoreada por encima y un puñadito de costrones de pan frito.

Red de Escuelas de Cocina Infantil

Nota: *Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres* ***supervisen, ayuden y se diviertan*** *cocinando con los niños*

Red de Escuelas de Cocina Infantil