

ENVIADO POR

LastGroove

ON

12/03/2013



Keine Stimmen

Porridge (gachas escocesas)



Las gachas escocesas espesas son un desayuno caliente, fácil de preparar, nutritivo y que sacia el apetito.

La receta que te ofrecemos es para una persona.

Ingredientes

- 1/2 vaso de copos de avena (a ser posible, instantáneos)
- 1/2 vaso de leche
- 1/2 vaso de agua
- una pizca de sal

Receta

Echa los ingredientes en una cacerola.

Llévalas a ebullición, removiendo de vez en cuando para evitar que se queme la avena.

Déjalo hervir hasta que adquiera la consistencia deseada (cuanto más tiempo se cocine la avena, más espesa quedará; recuerda: una vez retirada del fuego, seguirá espesándose durante un rato).

Cómo servirlo

La avena sabe mejor si se sirve con leche: refresca y aligera.

La forma de servir las gachas de avena depende de la imaginación y las preferencias de cada uno. Se pueden servir saladas o dulces, con fruta, verduras, especias, carne o miel, o bien tomarlas sin nada más.

Weitere Informationen

Etiquetas

Receta

Edad

No hay datos disponibles.

Número de participantes

1-20

Biblia

Falta esta información.

Material

Casi sin esfuerzo

Descarga de archivos

No hay descargas de archivos

KI Generierter Inhalt

Contenido

Etiquetas

Edad

Número de participantes

Biblia

Material