

Farinato con Miel

Ingredientes:

Un pan de kilo, Agua, Aceite de oliva, Miel
1 Kg. de manteca
3 vasos de aguardiente
1 Kg. de harina
1 cebolla grande
3 dientes de ajo
300 gr. de calabaza
100 gr. de canela
100 gr. de pimentón
50 gr. de anises

Preparación:

Se corta el pan en láminas muy finas y lo vamos mojando en agua tibia.
En una cazuela con aceite de oliva vamos rehogando la cebolla y el ajo. Después añadimos la manteca y cuando esté derretida, le echamos la calabaza y el pimentón. Cuando esté todo bien caliente, lo mezclamos con el pan mojado y mientras lo estamos amasando le añadimos el aguardiente, la miel, los anises y la canela.
Seguidamente se mete en tripa.