



Torta de millo corvo con champiñóns

Antón Patiño Regueira

Ingredientes:

250 gramos de fariña milla corva
seis ovos de galiña ceiba
dous dentes de allo roxo
un allo porro
duas ramiñas de pixrel
100 gramos de panceta febrada
unha cervexa Estrella Galicia
unha bandexa de champiñóns
salpimentar con moito tino



Preparación:

Bater os ovos xuntamente coa cervexa, incorporando na espuma pouco a pouco a fariña milla corva e por último os champiñóns picados moi menudos (naturalmente ben limpos), como tamén o allo porro picado en rodaxas finas e o pixrel.

En tixola:

Poñen a panceta febrada ou touciño (que non sexa rancio) cando vaian facéndose líquido engadirlle a mesunxe dous ovos, champiñóns e vexetais, darlle na tixola cando menos dúas voltas por cada cara, coidando de que non se turre (debe ir virando a moreno chocolate). Con un garfo ou palillo pinchar a torta no medio e ollar si esta feita ou seca por dentro. Deixar repousar cinco minutos e servir.

Se poden facer con estes ingredientes dúas variantes:

- Ben na vez da cervexa, con auga ou coa variante de leite.

Convén cando se verta na tixola toda a mesunxe cun grafo deben ir remexendo ata que vaia coallando a masa, logo volta e volta.

Para seis racións ata oito.

Viños: Tinta femia ou Mencía

