

COGINA UN PRODUCTO DE TEMPORADA CON LA BIBLIOTECA DE LA GASTRONOMÍA ANDALUZA (BGA)

Elaboración:

Se hace una muñequilla con las especias (liar en un trozo de tela para evitar que queden sueltos la canela, los clavos y la matalahúga).

Se pelan y parten en uno o dos trozos las batatas, colocándolas en una cacerola con un poco de agua (no mucha, sin cubrir las batatas), la miel y la muñequilla. Se tapa la cacerola y se pone a fuego medio o fuerte hasta que arranca a hervir, momento en que se baja a fuego lento para dejar que se terminen de cocer las batatas.

Si no se hace con miel de caña, se elabora con aproximadamente medio kilo de azúcar por kilo de batatas y cubriéndolas de agua hasta que se haga el almíbar, se apartan y se comen frías con un chorreón de miel de abejas por encima.

Receta de la provincia de Málaga

Colaborador de la BGA: Fernando Rueda



Ingredientes (4 pax):

- 4 batatas
- ¼ kg de miel de caña (al gusto)
- c.s de matalahúga
- Unos dientes de clavo

