

Platos típicos de la Subbética I: Origen de las gachas

¿Conoces el **origen de las gachas**? Hoy, desde ***Turismo de la Subbética***, te contamos **de dónde procede** y **cómo se hace** este delicioso **postre** con tanta **tradición** en nuestra comarca.

El origen de las gachas



Las **variedades de gachas** que siguen elaborándose son muy diversas en muchas partes de España y en otros rincones del mundo. Pero, las que aseguran son **las más deliciosas**, tenemos la suerte de tenerlas muy cerca: las **gachas cordobesas**.

El **origen de las gachas** en esta provincia viene de siglos atrás. Las típicas gachas cordobesas llegaron a la cocina española a través de la **gastronomía de Al-Ándalus**, en la Edad Media, cuando la península ibérica estuvo bajo el poder musulmán.

Incluso el autor [Ibn Razin al-Tuyibi](#) incluyó una **mención especial sobre las gachas** en su **libro de recetas**, lo que pone de manifiesto la larga tradición de este plato en la provincia cordobesa y cómo no, en la Subbética.

Aunque sigue siendo **costumbre** prepararlas en **Andalucía** en la festividad de **Todos los Santos**, es muy raro que alguien pueda resistirse a probar las riquísimas gachas cordobesas en cualquier época del año. Sobre todo si, los más mayores de la familia, siguen siendo los que elaboran este plato, para que no se pierda la tradición de degustar una esmerada comida hecha con pasión y mucho cariño.

Por eso, nos atrevemos a afirmar que, las **gachas** continúan siendo un **plato actual** hoy en día gracias a la figura clave de esa abuela o abuelo que, con atención y mucha dedicación, sigue preparando los manjares que en tiempos difíciles comía en su infancia o juventud. Y seguro esta es la razón de que este plato, pasados los años y las adversidades, siga sabiendo como siempre.

La receta original de las gachas cordobesas



Las **auténticas gachas cordobesas** son cocinadas con **ingredientes muy sencillos**. Toma nota:

- **Aceite de oliva virgen extra.**
- **Cáscara de limón.**
- **Matahúva.**
- **Agua.**
- **Canela molida.**
- **Harina.**
- **Sal.**
- **Azúcar.**
- **Pan frito y canela en rama** para decorar.

Para elaborar las gachas primero se pone un poco de aceite en una sartén con una cáscara de limón para freírla.

Una vez frita, se retira y se añade al mismo aceite unas semillas de matahúva.

Cuando la matahúva esté frita, se cuela el aceite y este se añade a una mezcla de agua, canela, azúcar y sal que se tendrá preparada previamente.

Otra parte de azúcar se mezclará con harina y se diluye todo con agua templada.

Por último, se deja hervir el agua, se agrega la mezcla del aceite, agua, canela, azúcar y sal y se remueve hasta que vuelva a hervir.

El toque final se pone al distribuir las gachas en los recipientes, adornándolas con trozos de pan frito por encima, un toque de canela molida y canela en rama.

¡Ahora toca esperar a que se enfríen un poco estas deliciosas gachas cordobesas para poder saborearlas!

¿**Te animas a prepararlas?** ¡Te aseguramos **éxito absoluto** con este **postre tan típico** de la [gastronomía de otoño-invierno de la Subbética!](#)

Recuerda, compartir es crecer.

