

RECEITA DE FILLOAS

Ingredientes para 6 persoas:

- 1/2 litro de leite
- 1/2 litro de consomé
- 4 ovos
- Un pouco de fariña (ao gusto)
- Sal
- Un pouco de touciño.



Preparación:

Mesturamos ben todos os ingredientes, excepto o touciño, procurando que a fariña non forme grumos. Posteriormente, poñemos unha tixola a lume baixo e cando estea quente, úntase co touciño. Nela botamos un pouco de masa cubrindo completamente o fondo da tixola. Dáselle a volta e segundo se vaian facendo iranse retirando para un prato. Así, sucesivamente ata terminar a masa.

Pódense acompañar con nata, mel ou crema. Serven tamén para acompañar o cocido ou lacón con grelos.

“Xa sabemos que en Galicia non somos de crêpes, somos de filloas”.