

“Gofio de Canarias”



Lee la siguiente información sobre “el gofio” y coloca las palabras del recuadro en el lugar correspondiente.

movidos piedra velocidad recetas cocina cientos potaje
elaborado alimentación generación individuales reconocido cereal

El gofio canario es un producto _____ a partir de millo o trigo principalmente, que desde hace _____ de años es propio de la gastronomía y _____ de las Islas Canarias.

Su método de elaboración tradicional se ha transmitido de generación en _____, lo que ha hecho posible que hoy día sea el segundo producto tras

el plátano, más _____ de las islas, dentro y fuera del archipiélago canario.

Para la obtención del gofio, inicialmente los granos se molían a mano en molinos de _____, posteriormente se empezaron a utilizar molinos _____ por el agua o el viento; y en la actualidad, se han incorporado los molinos eléctricos, que permiten moler los granos a gran _____, dejando intactas sus propiedades y consistencia.

La producción artesanal del gofio se realiza conforme a los siguientes pasos:

- Recolección del _____.
- Selección y limpieza del grano.
- Tueste.
- Molienda o molturación.

El gofio se puede amasar con agua, caldo, miel, aceite, en función de gustos _____.

La utilidad del gofio en la cocina canaria es enorme, desde acompañando en el café con leche o en el _____, hasta las _____ más elaboradas; como el escaldón de gofio, el gofio amasado o las recetas más novedosas de la _____ canaria como el mousse o el flan de gofio.