

a]

Atendiendo a la cita de La Contornada, que contaba entre sus objetivos dar a conocer y probar recetas y platos que forman parte de la cultura gastronómica de la comarca, a media

mañana se pusieron las cocineras "manos a la obra" en la calle. Así pudimos ver en directo la preparación de algunos platos. Las recetas fueron variadas.

De primeros platos se prepararon "sopas escaldadas" con ajo, pan, aceite, sal y agua y, con los mismos ingredientes aunque cambiando el modo de preparación, unas estupendas "sopas de ajo".

Tortillas hubo de dos tipos: Una de tuca y otra de arroz. La primera iba aderezada con un poco de perejil y ajo, que se añadieron a la hora de batir los huevos. Para la de arroz había que tener una olla de agua hirviendo con sal, un poco de canela, conserva de cerdo y un ajo. Tras batir el huevo y mezclarlo con una taza de arroz se echaba a cucharadas en aceite caliente. Se da la vuelta, se saca, se echan en la olla con agua hirviendo durante 40 minutos y listo para comer.

Platos potentes fueron las "judías con oreja y chorizo", que también llevaban morro y hueso de jamón ("pa darle más gustico"), el "cordero a lo pastor", "orejas de cerdo" y "farinetas".

Estos platos se subastaron para quienes no habían traído suficiente comida, querían ampliar el menú o no pudieron resistir el antojo de probarlos, ya que la "pinta" era estupenda. También es verdad que la subastadora, Pilar Sarto, hizo que la gente se animara tanto que hubo personas de la misma cuadrilla que seguían pujando entre ellos, aun teniendo asegurado el plato.

Y de lo que hubo en abundancia fueron postres y dulces. La lista habla por sí misma: "rosquillas de la abuela", "flan de huevo", "buñuelos de carnaval y de manzana", "torrijas", "rosca de Pascua", "almendras garrafiñadas", "carne de membrillo", "bollo rápido" (aunque llevaba su tiempo la preparación), "mostillo de miel" y "de uva", los dos muy trabajosos de preparar según leímos en la receta, "azarollas con vino" y "obispos", éstos con pan, vino tinto, miel, azúcar y huevo.

No faltó tampoco el "vino de nueces" para acompañar.

Todos estos postres se sirvieron por las mesas a los comensales que habían ocupado las mesas y sillas distribuidas por la plaza y calles adyacentes, buscando en muchos casos la sombra ya que, hasta media tarde, nos acompañó "un sol de justicia" ☀

Sugredientes:

- Patata
- Agua
- Aceite
- 3 cucharadas de harina
- Paneceta curada
- Pan

Poner la patata a hervir y cuando este cocida se pica la patata y se apaña el caldo. Con un poco de agua fría se disuelve la harina que se mezclará con las patatas y el caldo y se pone al fuego moviéndolo continuamente.

Se pone una sartén al fuego con aceite, se frie la paneceta y se echa a las farinetas.

Con el aceite de freír la paneceta se doran unos cuadraditos de pan y se sacan en un plato. El aceite restante se echa a las farinetas y se hacen durante 20 minutos.

A la hora de servir se echan las torreznas

Rosa Pérez

GASTRONOMÍA EN GARGALLO



Los platos tradicionales, como las farinetas cuyo aspecto y receta se muestran en las imágenes de arriba, cocinados en casa o en la calle, como se ve en la foto de abajo, fueron ofrecidos en subasta pública por Pilar Sarto.

