

# Os Bolechas

PEPE CARREIRO

# Entroido



Gastronomía

## H. A COMER!

O entroido é un bo momento para comer, pero tamén para aprender algunhas das receitas máis típicas –e saborosas– de Galicia. Descarga estas fichas e goza coa túa familia e amigos das túas propias sobremesas.

### Receita do lacón con grelos

#### Ingredientes:

1 lacón salgado  
2 mangadas de grelos  
4 chourizos frescos  
4 patacas grandes  
aceite de oliva

#### Preparación:

un día antes hai que meter o lacón en auga para desalgalo. Poñemos auga fría nunha pota cunhas gotas de aceite e metemos o lacón. Cocémolo unhas dúas horas, ata que estea tenro. Uns 20 minutos antes de que remate a cocción, engadimos as patacas –se son moi grandes partímolos en 2 ou 3 cachos–, os chourizos e os grelos. Sacamos todo e escorremos ben os grelos e as patacas e servimos ben quente. Pódese acompañar de aceite de oliva ou dun refrito.



## Receita das orellas

### Ingredientes:

800 g de fariña

100 g de manteiga de vaca

2 ovos

un vaso de auga morna

unha copa de anís

azucres

manteiga ou aceite e sal



### Preparación:

mestúrase a manteiga derretida coa auga, engádense os ovos, o anís e o sal; de seguido, pouco a pouco, engadimos a fariña ata formar unha masa, que traballaremos moito. Por último estarricámola cunha rodela e cortámola en rectángulos, que fritiremos en manteiga ou aceite, a elixir. Xa fritidas esparéxese azucres.

## Receita das filloas

### Ingredientes:

500 g de leite  
500 g de caldo de cocido  
ou no seu defecto auga  
3 ovos  
un belisco de sal  
unha cullerada de azucre  
400 g de fariña de trigo  
un anaquiño de touciño  
para engraxar a tixola



### Preparación:

para preparar o amoadado, que así se chama á masa das filloas, mesturamos os ovos, o leite, o caldo ou a auga, o sal, e a cullerada de azucre. Batemos cunhas varas –ou co batedor– ata mesturar ben e imos engadindo a fariña mentres batemos para que non queden grumos ata conseguir unha masa relativamente líquida, que deixamos repousar nun sitio fresco durante unha hora. Quentamos a tixola e engraxámola co touciño picado nun garfo. Engadimos unha cantidade pequena de masa e movemos a tixola en sentido circular para que quede todo o fondo cuberto. Debe de quedar unha capa moi fina. Cando os bordos comezan a levantarse da tixola dámoslle a volta e deixámola un pouco máis. Ímolas amoreando unhas enriba doutras e servímolas soas, con mel, azucre, crema... Nalgúns sitios, as filloas fanse con sangue da matanza e chámanse filloas de sangue.

## Receita das flores de carnaval

### Ingredientes:

250 ml de leite enteiro

1 ovo

1 chisco de sal

200 g de fariña de trigo

unhas gotas de anís

aceite

azucres e zume de laranxa ou canela para aromatizar.

Precisamos un molde para facer flores



### Preparación:

batemos o leite co ovo, engadimos o chisco de sal e os aromas. Engadimos fariña pouco a pouco batendo ata lograr unha masa se grumos coa textura de crema espesa que deixamos repousar 20 minutos.

Quentamos abundante aceite nunha tixola fonda e metemos o molde para as flores, para que vaia collendo temperatura. Cando o molde estea ben quente –e o aceite tamén– sacámolo, botámoslle masa sen que chegue a cubri-lo todo e volvémoslo meter na tixola. A flor debe desprenderse nuns segundos –podemos axudarnos dun garfo– e así que estea dourada pasámola a un fonte con papel absorbente para retirar o exceso de aceite e rebozamos con azucres.