

# Os bollechos O entroido

PEPE CARREIRO



## GASTRONOMÍA

Coa colaboración de:

FIBRA - MÓBIL - FIXO  
**grelo**



## 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
- Azucre
- Manteiga ou aceite e sal



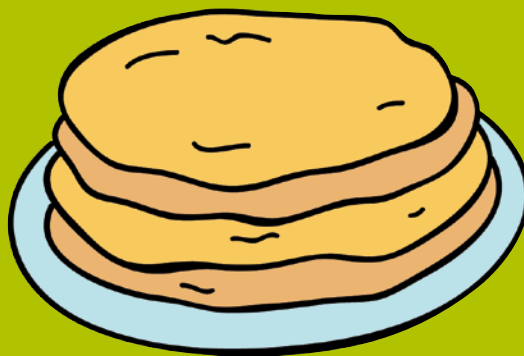
### PREPARACIÓN:

1. Mestúrase a manteiga derretida coa auga, engádense os ovos, o anís e o sal.
2. De seguido, pouco a pouco, engadimos a fariña ata formar unha masa, que traballaremos moito.
3. Por último estarricámola cunha rodela e cortámola en rectángulos, que fritiremos en manteiga ou aceite, a elixir.
4. Xa fritidas esparéxese azucre.

## 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:

1. 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.
2. 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.
3. Quentamos a tixola e engraxámola co touciño picado nun garfo.
4. 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.
5. Cando os bordos comezan a levantarse da tixola dámoslle a volta e deixámola un pouco máis.
6. 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
- Azucre e zume de laranxa ou
- Canela para aromatizar.
- Precisamos un molde para facer flores



### PREPARACIÓN:

1. Batemos o leite co ovo, engadimos o chisco de sal e os aromas.
2. Engadimos fariña pouco a pouco batendo ata lograr unha masa se grumos coa textura de crema espesa que deixamos repousar 20 minutos.
3. 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 cubrilo todo e volvémoslo meter na tixola.
4. 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 azucre.

*PEPE CARREIRO*

# Os bolechos O entroido

## GASTRONOMÍA

 bolanda

Coa colaboración de:

FIBRA - MÓBIL - FIXO  
**grelo**