

⇒ **“Andrajos”** Una variant d’aquest plat seria substituir el bacallà i les gambes per conill.

Ingredients: 200 g de farina / 200 g de bacallà sec / 100 g de gambes / 400 g de patates / 2 grans d’all / 1 pebrot verd / 1 ceba / 2 tomàquets / 1 cullerada de pebre vermell / safrà / menta / 1,500 l d’aigua / oli



Elaboració:

En una cassola (millor de fang), hi posarem l’oli per a fer el sofregit amb els alls, la ceba, els tomàquets i la meitat del pebre vermell. Els ingredients abans els haurem pelat i picat. Pelarem les patates, les tallarem a rodanxes fines i les afegirem al sofregit, si cal, hi tirarem una mica més d’oli. Ho remenarem i ho deixarem coure a foc lent durant 25 m. A banda en un bol, barrejarem la farina, l’aigua i una mica de sal. Ho amassarem i ho deixarem reposar una estona. Tot seguit, agafarem la massa i l’estirarem amb el corró fins que quedi el més fina possible. La tallarem fent servir un vas, ens han de quedar de la mida d’una galeta rodona. Finalment, afegirem a la cassola les gambes, el pebre, el bacallà esqueixat i sense dessalar, el safrà, la menta i les galetes que hem preparat abans. Ho deixarem 30 m a foc lent. Abans de servir-ho, ho deixarem reposar 5 m.

Receptes extretes de: http://www.gitanos.org/documentos/madrid/paginas/sub_paginas/cultura/cultura_gitana_cocina.html

⇒ **“Gachas”** Aquest postre és costum menjar-se’l el dia de Tot Sants, però no si s’està de dol, perquè es considera un plat de festa.

Ingredients: 4/5 cullerades soperes d’oli d’oliva / 2 llesques de pa del dia abans / 2 cullerades soperes de farina / 4 cullerades soperes de sucre / 1 pessic d’anís en gra o matafaluga / canyella en pols / 1 vas de llet / 1 vas d’aigua



Elaboració:

Tallarem el pa a daus i els fregirem en una paella amb l’oli i els reservarem. A continuació daurarem l’anís en gra i la farina en el mateix oli, vigilant que no es facin grumolls. Tot seguit hi afegirem la llet, l’aigua i el sucre remenant continuament fins aconseguir la textura desitjada (més aviat espessa que clara). Finalment, ho abocarem tot sobre el pa fregit i hi espolsarem per damunt canyella i sucre.

Recepta extreta de: https://www.gitanos.org/la_comunidad_gitana/la_herencia_de_los_sabores.html.es

LA CUINA



DEL



POBLE GITANO

La cuina gitana és una cuina senzilla i al mateix temps sòlida, de plats fondos i cullera, la que es necessita per combatre el fred. Utilitza poca carn, menys peix, força greix, i sobretot molts vegetals i cigrons. Es caracteritza per la utilització d'espècies aromàtiques i molt acolorides, i per l'ús predilecte en moltes receptes del fenoll, el safrà o colorant, la gallina o el porc. Un dels plats més bàsics són els "potajes", que poden ser amb carn o sense, amb bacallà, de verdures...

Per parlar dels assumptes de família, dels negocis o dels matrimonis, es pren el cafè gitano. Tan senzill com bullir aigua, posar cafè i quan està a punt, colar i beure.

Portar cafè és un símbol d'amistat.

RECEPTES

⇒ "Potaje de Nochebuena"

Aquest és un plat clàssic, fet amb bacallà, cigrons, fesols, nyores, llorer, ceba, tomàquet, ous i un toc personal secret que s'hereta de generació en generació.



Ingredients: ½ kg de fesols remullats / ½ kg de cigrons remullats / ½ kg de bacallà dessalat / 2 nyores/ 2 cebes / 200 g tomàquet natural / 2 ous/ pa ratllat / pebre vermell / comí / safrà o colorant / oli / sal

Elaboració:

Posem a coure en una olla gran les llegums. Hi afegirem les nyores a tires i sense llavors, una cabeça d'all sencera i el llorer. Les courem a foc lent fins que estiguin, hi afegirem la sal. Mentrestant agafarem una paella, hi posarem una mica d'oli i enrossirem la ceba picada, quan hagi agafat un color daurat hi afegirem el tomàquet i el pebre vermell. Tot això ho abocarem a l'olla. En un morter picarem uns grans d'all, una mica de julivert i el comí que també ho afegirem a l'olla. En un recipient apart hi posarem el bacallà esmicolat ben petit i sense espines, i farem una massa amb el julivert picat, els alls, els ous i el pa ratllat, ho treballarem fins que sigui consistent i a continuació farem uns bunyols que fregirem en oli ben calent. Un cop fets i eliminant l'oli en excés els incorporarem al "potaje" afegint el safrà o colorant, ho deixarem uns minuts i apagarem el foc. Es serveix molt calent.

⇒ "Zarangollos"

És un remenat fet amb carbassons, patates i ceba.

Ingredients: 3 ous / 3 patates mitjanes / 3 carbassons / 2 cebes mitjanes / oli / sal



Elaboració:

Pelem i tallem les patates i els carbassons a rodanxes més aviat fines, la ceba tallada a trossos ben petits. Ho posem tot junt en una paella i ho courem a foc lent amb un raig d'oli i sal.

Ho remenarem sovint, quan els ingredients estiguin tous hi afegirem els ous d'un en un sense batre'ls al mateix temps que mourem la paella fins que els ous quallin, ho tastarem i afegirem sal si cal.

⇒ "Berza gitana" o "Berza jerezana"

Les verdures que s'utilitzen poden variar en funció de la temporada. Aquest "potaje" és molt usual a Andalusia



Ingredients: 125 g cigrons / 125 g fesols / 1 garró de porc / ½ kg de carn magra de porc / ¼ kg de cansalada viada / 200 g "morcilla" / 200 g "chorizo" / 100 g "manteca colorà" / ½ kg de "berzas" o col verda / 1 branca d'api / 200 g de cards / 1 cullerada de pebre vermell / 1 pessic de comí / sal

Elaboració:

Posarem en remull el dia abans els cigrons i els fesols, en recipients separats. Ficarem a coure les llegums cobertes d'aigua i en olles separades, a la que conté els cigrons hi posarem una mica de sal. El temps de cocció oscil·larà entre 2 h 30 m i 3 h. Ho hem d'anar tastant. Mentre, agafarem les carns (excepte la "morcilla") i les tallarem a trossos petits, el garró per la meitat, les verdures també netes i a trossos. Repartirem els ingredients entre el dos recipients i afegirem primer les carns, les espècies i més endavant les verdures i la "morcilla". Ho provarem i si cal hi afegirem més sal. Ho servirem molt calent.