

Siete platos que no se salta un gitano

No hace falta ni microondas ni olla exprés, basta un buen puchero y una lumbre para preparar un menudo o unas migas gitanas. Éstas

son algunas de las recetas transmitidas de madre a hija que con tanto éxito pone en práctica Matilde Amaya para que su marido, el guitarrista Juan "el Habichuela", y sus hijos, Juan y Antonio Carmona, del grupo Ketama, cojan pan y mojen. Ellos fueron los que la animaron a ponerlas por escrito en "La cocina gitana de Matilde Amaya".

fotografías de Campuzano

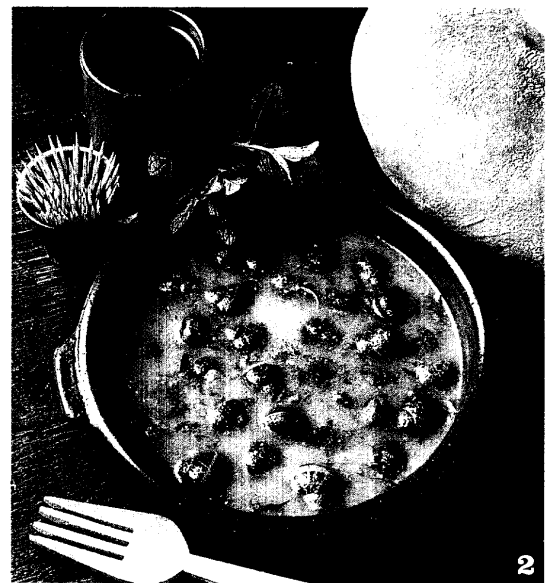


1. La pringá vieja

Ingredientes (para 4 personas): lo que sobre de la pringá (chorizo, tocino, carne, garbanzos...), manteca colorá y 4 panecillos redondos (mejor si son de harina morena).

Elaboración: abrir los panecillos, tostarlos y untarlos con manteca colorá. En una sartén manchada de aceite, tostar la pringá y aplastarla bien, haciendo como una masa.

Cuando esté bien tostada, ponerla en los panes y a comer. Se pueden tomar como una merienda-cena con una ensalada o con un yogur. Están de morirse.

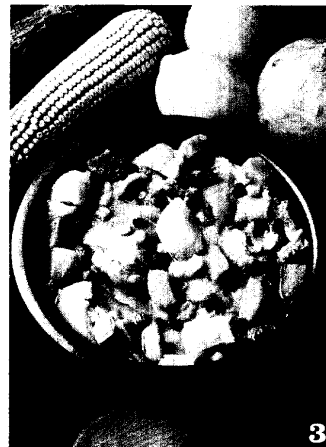


2. Caracoles con hierbabuena en caldo

Ingredientes (para 4 personas): 1 kg de caracoles, hierbabuena, pimienta molida, azafrán, 1 pastilla de caldo y sal.

Elaboración: poner los caracoles en un barreño con bastante agua, sal y vinagre, y lavarlos bien. Después, escurrir el agua y aclararlos varias veces. Cuando estén bien limpios, ponerlos en una olla con agua y cuando empiecen a hervir, irán soltando una espuma que ha-

brá que ir quitando hasta que no suelten más y el agua quede casi transparente. Entonces, añadir la hierbabuena, la pimienta, el azafrán y la sal. Dejar hervir media hora y servir. Si se quiere, se puede añadir un "puñaito" de fideos o de arroz.



3. Menudo a lo gitano

Ingredientes (para 4 personas): 1 kg de callos, 1 pata de ternera o de cerdo, 200 g de maíz seco, 1 trozo de calabaza, 1 trozo de yuca, 2 boniatos, 1 puñadito pequeño de alcaparras, 1 puñadito pequeño de pasas, azafrán, 1 limón y sal.

Elaboración: lavar los callos con agua caliente y zumo de limón. Una vez bien limpios, cortarlos en pedazos pequeños y ponerlos a cocer en una cazuela con agua, sal y un poco de maíz seco. Limpiar bien la pata de ternera o de cerdo y añadirla a la cazuela. Cuando lleve cociendo una hora, que ya estará blandito, añadir la yuca, el boniato y la calabaza, todo pelado y troceado. Una vez que todo empiece a estar tierno, añadir el azafrán, las pasas y las alcaparras, dejándolo cocer una hora más. Si se queda seco, añadir más agua y probar de sal. Debe quedar con caldo para poder mojar pan. Dejar reposar antes de servir. >>>