



4. Espárragos esparragados

Ingredientes (para 4 personas): 1 manojo de espárragos verdes, 2 rebanadas de pan, 2 dientes de ajo, 4 huevos, aceite de oliva, vinagre y sal.

Elaboración: poner los espárragos en un recipiente con agua y dejarlos un ratito. Mientras, en una sartén con dos dedos de aceite, freír los ajos pelados y cuando estén dorados, sacarlos y ponerlos en un mortero. A continuación, echar las rebanadas de pan en la misma sartén y cuando estén fritas pasarlas también al mortero. Escurrir los espárragos, partirlos quitando la parte más

dura y salarlos. Se frien tapados, a fuego lento, con un chorrito de agua hasta que estén blanditos. Mientras, majar los ingredientes del mortero con un pequeño chorro de vinagre y dos dedos de agua y echarlo todo a la sartén donde están los espárragos. Remover un poquito y cuando lleve hirviendo unos cinco minutos echar los huevos hasta que se escalfen. Servir bien calentito.



6. Migas gitanas

Ingredientes (para 4-6 personas): 1 kg de pan candeal hecho migas, 1/2 morcilla cortada en rodajas finas, 4 chorizos cortados también en rodajas finas, 1/4 kg de tocino fresco magro en trocitos, 3/4 kg de sardinas frescas, un puñado de habas frescas sin desgranar, una cabeza de ajos, un poco menos de un vaso (de los de agua) de aceite, 3 vasos de agua y sal.

Elaboración: poner el aceite en una sartén bastante honda, de las de hacer el arroz, y cuando esté caliente echar los ajos sin pelar y cortados por la mitad, dejándolos que se tuesten pero sin llegar a quemarse. A continuación, echar el chorizo, la morcilla y el tocino. Freírlo bien y pasarlo todo a un plato. Limpiar y freír las sardinas. En la misma sartén, poner un poco del pan que esté hecho migas con algo de sal y cuando esté tostado, echar el agua, un poco más de sal y, poco a poco, el resto del pan. Po-

nerlo a fuego lento, removiendo continuamente, hasta que esté bien tostado. A nosotros nos gusta muy tostado, pero debe ir al gusto de cada uno. Cuando ya falte poco para apartar las migas, echar el tocino, el chorizo, la morcilla y colocar las sardinas por encima. Dejar que se terminen de hacer y servir las en la mesa en la misma sartén para que cada uno se ponga lo que quiera. Acompañarlas con habas frescas sin pelar, de modo que cada cual vaya pelándolas y tomándolas crudas a la vez que las migas.



7. Olla de coles gitana

Ingredientes: 1/2 kg de garbanzos, 1/4 de magro de cerdo, 1 oreja de cerdo, 1 pata de cerdo, 2 huesos de jamón, 1/4 kg de panceta, 1/4 kg de tocino saladillo, 1 morcilla de cebolla, 1 repollo de algo más de 1 kg, 2 kg de patatas, colorante y sal.

Elaboración: poner los garbanzos en remojo con un poquito de sal la noche anterior. Al día siguiente escurrir los garbanzos, ponerlos en una olla con agua y añadir el magro lavado, la oreja y la pata bien limpias, los huesos de jamón, la panceta y el tocino saladillo. Ponerlo a cocer todo junto a fuego suave durante aproximadamente una hora y media, espumándolo a menudo porque de esta forma el caldo tiene me-

yor sabor. Cuando lleve un rato hirviendo, echar el repollo lavado y partido en cuatro trozos. Deberá cocer al menos 30 minutos más, por lo que hay que calcular cuándo se pone. Ir mirando el guiso de vez en cuando y cuando esté todo blandito, echar un kilo de patatas peladas y troceadas, la morcilla de cebolla, un poquito de colorante y un poquito de sal. El guiso estará listo cuando las patatas estén blandas.



5. Pestiños de Navidad

Ingredientes (para 4-6 personas): casi 1/2 litro de aceite, casi 1/2 kg de harina, casi 1/2 litro de vino blanco, 1 vaso (de los de agua) de azúcar en polvo, 1 copita de licor (puede ser cazalla), un poquito de bicarbonato, 1 trozo de piel de naranja y canela en polvo.

Elaboración: en una sartén poner abundante aceite a freír junto con la piel de naranja y luego dejar que se enfríe para que tome el sabor de la naranja. Esto se puede hacer la noche anterior, para poder preparar los pestiños por la mañana. Sacar la piel de naranja y poner el aceite en un recipiente, añadiendo el vino, el azúcar, la canela y la copita de licor. Después, añadir poco a poco la harina y mezclar hasta formar una masa. Cuando la masa esté hecha, hacer unas bolitas pequeñas, espolvorear

la encimera con harina, poner las bolitas y luego ir aplastándolas con un rodillo hasta formar unos rectángulos de masa. Una vez estén todas extendidas, doblar dos de los picos, uno enfrente del otro, quedando hecha la forma del pestiño. Freír los pestiños en una sartén con aceite bien caliente y, a medida que se vayan haciendo, irlos sacando y colocando sobre un papel de cocina para que escurran bien el aceite. Luego espolvorearlos con azúcar, dejarlos enfriar, y ya están listos.



“La cocina gitana de Matilde Amaya” (Ed. Belacqva) se

pone a la venta a partir de mañana, día 17 de junio. Precio: 18 euros.