

GASTRONOMÍA DE GELDO

- Celia Mañes Salas -

Entre sus platos típicos cabe reseñar.

LA CARACOLÁ.- Caracoles de la huerta de Geldo, chorizo, jamón serrano, tomates maduros, cebolla, ajos, perejil, pebrera, hierba sana, aceite de oliva y sal. También se les suele poner una picada de ajo, almendras tostadas, pan frito, perejil, pimienta blanca y canela en polvo.

Se lavan los caracoles, dándoles varias aguas para que queden bien limpios. Se colocan en una cazuela con agua fría y se ponen a fuego lento para engañarlos y que saquen la chicha. Cuando rompen a hervir los retiramos del fuego y les quitamos el agua. Se pelan y pican los tomates y la cebolla, los ajos, el perejil, troceamos el cho-

rizo y el jamón. Con el aceite en una cazuela freímos la cebolla, el chorizo, el jamón, el tomate, el perejil, después se echan los caracoles poniéndoles agua hasta que los cubra.

Sazonamos con sal y añadimos la hierbasana y la pebrera. Tapamos y dejamos cocer a fuego lento. Se prepara la picada y un poco antes de sacarlos del fuego se les echa, procurando que no cueza mucho.

LA OLLA DE PUEBLO.- Consta de alubias blancas, hueso de corbet, cabeza de cerdo, garreta de cordero, morcillas de cebolla, tocino, pencas de cardo, berzas, patatas, azafrán, agua y sal.

Las alubias se ponen a remojo un día



antes. Al otro día ponemos las alubias en una olla con agua al fuego, mientras cuecen las alubias pelamos las pencas y las echamos junto con la carne, menos las morcillas. Cuando esto está cocido añadimos las patatas, las berzas, el azafrán y las morcillas lo probamos de sal, lo tapamos y dejamos cocer a fuego lento.

PUCHERO O COCIDO.- Ingredientes que lo componen son: garreta de cordero, morro de cerdo, hueso de corbet, gallina, hueso de jamón, morcilla de arroz o cebolla, carlota, nabo, chiribia, apio, patatas, garbanzos, fideos u otra sopa, agua y sal.

A veces se suele hacer la pelota, formada por magro de cerdo, pan rallado, huevo ajo, canela en polvo, piñones y sal.

Este plato constituye una comida completa, tomándose primero la sopa de fideos u otra pasta y posteriormente la carne, las patatas y las verduras.

LA PAELLA.- Se suele hacer en todas las casas del pueblo los domingos o días festivos. Sus ingredientes son: conejo, pollo, arroz, garrofetas, garrofó, alcachofas, tomate, ajo, aceite de oliva, azafrán, agua y sal.

Se fríe con el aceite bien caliente toda la carne, luego se fríen las garrofetas y el tomate con un ajo picado, se echa el agua, cuando hierve un buen rato se echa el garrofó y las alcachofas, después el arroz, y a los veinte minutos a comer.

También son característicos el guisado, el potaje, todo tipo de arroces: caldosos, con alubias, con col, etc. El arroz al horno.

POSTRE Y DULCES.- Entre las pastas típicas de Geldo se encuentra: las monas de pascua que toman diversas formas como de cocodrilo, mariposa, flor y sobre todo de caracol, con su huevo duro coloreado con las pieles de la cebolla. Las margaritas, tortas escudellas, rosigones, rollos de anís, cocos, pasteles de Navidad rellenos de cabello de ángel o de boniato, tortas de Navidad.

Un dulce exclusivo de Geldo es el **ROLLO DE SAN ANTÓN** que se reparte a todos los vecinos el día de la fiesta del santo, a cargo de los quintos, y que lo fabrican las madres de estos jóvenes. Entre sus ingredientes están: Huevos, azúcar, harina, ralladura de limón y aceite de oliva.



"Rollo de San Antón". Típico de Geldo