



La Fundación Secretariado Gitano edita un libro de recetas de cocina

## Pucheros calés con amor y legumbres

ERIKA RAMOS MURCIA

Lo primordial para hacer un buen plato de olla es ponerle mucho amor. Así lo afirman ocho de las doce mujeres gitanas autoras de libro de cocina titulado *Recetas gitanas*.

El libro incluye doce recetas típicas del pueblo gitano, pero también algunos platos que son realizados igualmente por payos como el arroz con habichuelas, pero esta publicación los recoge con el toque personal que le aporta su cultura y tradición.

El libro fue presentado ayer en el Centro Cultural de La Paz por la Fundación del Secretariado Gitano. Según la coordinadora del libro, María José García, el objetivo es mostrar cómo la comida «es algo que realizan todas las razas y culturas, y que la comida es algo que las une».

Asimismo, quieren mostrar, cómo el pueblo gitano tiene muchas cosas que aportar. Lo llamativo del libro es que todas las recetas se componen básicamente de legumbres.

Las recetas del libro son muy variadas y van desde la conocida olla gitana hasta los gurullos, aunque cada una de las autoras del libro ha aportado también su secreto para darle mayor consistencia. «Lo mejor para que un plato salga estupendo es hacerlo con amor, si no luego no sale bien», afirma la coautora del libro Ana Giango.

Las participantes se muestran orgullosas de que todas las personas que prueban sus platos «se chupan luego los dedos». «Mis nietos no comen nada en casa de mi nuera, pero luego vienen a la mía y se vuelve locos, aunque sólo haga unas simples patatas fritas. Tengo un don para la cocina», asegura Antonia Santiago.

Las autoras del recetario están muy satisfechas con el resultado y todas han participado en el libro

porque lo ven como algo positivo que aportar a la sociedad. La presentación del libro se enmarca dentro de la quinta Semana de la Cultura Gitana



SALEROSAS. Las autoras del libro de cocina *Recetas gitanas*, en la presentación de ayer. / M. BUESC

## La garbanzá, cena típica de Nochebuena

E. RAMOS MURCIA

La garbanzá es el plato típico de la cena de Nochebuena para los gitanos de todas las nacionalidades. La receta consiste en poner en remojo 3 kilos de garbanzos y habichuelas la noche de antes. Echar en la olla y dejar cocer. Añadir el bacalao y las bolas de pimienta. Poner en remojo 1/4 de piñones. Por otro lado, en 1,5 litros de aceite se requeman 2 kilos de tomates, 1,5 de cebolla picada, pimiento molido y azafrán de pelo. Finalmente se junta todo con las albóndigas de bacalao realizadas previamente.