



TAVAREL ȚA LACHE GUNȚ

COCINAR CON BUEN GUSTO

Recetario tradicional de abuelas gitanas de Albacete

INDICE

Prólogo	1
Ajoaceite	2
Andrajos	3
Arroz Caldoso	4
Arroz con habichuelas e hinojos	5
Arroz de Navidad	6
Atascaburras	7
Caldo Moreno	8
Carbonero	9
Gachas Dulces	10
Gurullos	11
Habichuelas a la Flamenca	12
Mantecaos de Anís	13
Migas con Chocolate	14
Migas Ruleras	15
Patatas a lo Pobre	16
Pollo a la Manuela	17
Potaje de Nochebuena	18
Potaje Gitano	19
Participantes Taller	20
Agradecimientos	21

PRÓLOGO

Sentarse alrededor de una mesa para comer siempre fue un hecho de intimidad y confianza, en el que compartir no es una virtud que se ejerce sino un acto que se da. Alrededor de una mesa se comparten palabras y también silencios, compartir la comida, comer juntos significa crear vínculos, tender puentes, dejar de ser extraños sin que el misterio desaparezca. Estas son las razones que impulsan este intento, crear atmósferas que conciten una ceremonia del gusto y no un aire viciado por el miedo al otro. Este es un esfuerzo en ese sentido. Cada plato que se propone es una seducción a compartir la comida, porque alimenta más comer juntos que comer solos. Para ello, un grupo de gitanas de Albacete descubren partes de sus almas, porque el alma también esta constituida de olores y sabores. Y de eso está hecho este libro, de olores, de sabores, de alma. A ello invitamos a los lectores y lectoras de este libro, a que pasen sin miedo y con hambre a la cocina gitana. Pasen, la casa esta encendida. Salud y buen provecho.



Isaac Motos

FECHA 27-03-2010
REGISTR 1011107

AJOACEITE (8 personas)

INGREDIENTES

- ✓ 1/2 kilo de habichuelas blancas
- ✓ 1/2 de judías verdes finas
- ✓ 1 Kg. de patas de cerdo
- ✓ 1 "trocico" de morro y de oreja de cerdo
- ✓ 1 Kg. de patatas
- ✓ Agua
- ✓ Sal

INGREDIENTES PARA EL AJO

- ✓ 2 Kg. de patatas
- ✓ 6 dientes de ajo
- ✓ 4 yemas de huevo
- ✓ 1/2 limón exprimido
- ✓ 1 litro de aceite
- ✓ Sal

PREPARACIÓN

Ponemos a cocer la habichuela blanca, la pata, el morro y la oreja alrededor de media hora. Añadimos la judía verde. Una vez cocida añadimos las patatas peladas y troceadas y cuando cueza la patata retiramos la olla del fuego para que se enfríe. Cuando esté frío mezclamos con el ajo que hemos hecho.

Preparación del ajo: Se cuecen las patatas mientras tanto picamos el ajo en el mortero con un poco de sal. Cuando este la patata cocida y fría la añadimos al mortero y la mezclamos con el ajo "picao", las yemas y vamos removiendo para el mismo lado y echando aceite poco a poco. Cuando se vea que está "trabaico" se le añaden unas gotas de limón y se sigue removiendo.

ANDRAJOS (6 personas)

INGREDIENTES

- ✓ 1 conejo
- ✓ 1/2 kg. de patatas
- ✓ 1 pimiento verde o rojo
- ✓ 1/2 cebolla
- ✓ 2 tomates
- ✓ 1 una cucharada de café de pimentón
- ✓ 1/2 de aceite de oliva
- ✓ 2 litros de agua
- ✓ Sal

INGREDIENTES PARA LA MASA

- ✓ 1 kg. de harina
- ✓ Agua

PREPARACIÓN DE LA MASA

Se mezcla en un recipiente la harina y el agua y se amasa hasta que se pueda trabajar. Después vamos cogiendo "trocicos" y hacemos tortas "finicas". Estas tortas las cortamos a trozos como las tortas de gazpachos.

PREPARACIÓN DEL GUIISO

Calentamos el aceite para sofreír el conejo, le damos unas "vueltecicas" y echamos el pimiento, la cebolla, el tomate y lo rehogamos. Tras esto añadimos la patata trocea y cuando se fría un poco echamos el pimentón y le damos unas vueltas.

Cuando todo esto está listo añadimos el agua y lo dejamos a medio fuego durante 15 minutos y cuando empiece a hervir le echamos los "trocicos" de la masa y removemos continuamente. Le añadimos sal al gusto y un poco de azafrán y lo dejamos cocer 15 minutos. Estarán listos cuando estén "trabaicos".

ARROZ CALDOSO (10 personas)

INGREDIENTES:

- ✓ 1 pollo de corral
- ✓ 1 trozo de jamón serrano
- ✓ 1 pimiento rojo
- ✓ 1 cabeza de ajos
- ✓ 4 tomates
- ✓ 1/2 Kg. de caracoles gordos del terreno
- ✓ 1/2 Kg. de arroz
- ✓ 1 cucharada de café de pimentón
- ✓ 1/2 de aceite de oliva
- ✓ Sal
- ✓ Azafrán
- ✓ 4 litros de agua

PREPARACIÓN:

Se trocea el pollo, se pone el aceite a calentar en una sartén y sofreímos la cabeza de ajos. A continuación añadimos el pollo y cuando esté bien "dorao" echamos el pimiento y dejamos que se rehogue. Seguidamente añadimos el tomate "rallao". Una vez que todo esta frito le añadimos el pimentón y le damos unas vueltas. A continuación se vuelca el sofrito en una olla y se añaden los 4 litros de agua junto a los caracoles y dejamos cocer durante 30 minutos. Pasado este tiempo echamos el arroz, el azafrán y la sal al gusto y lo dejamos cocer unos 15 minutos.

EL SECRETO DE LA TIA MANUELA.

Para que este arroz salga chachipen* freímos unos picatostes de pan y los apartamos. En el mortero picamos dos dientes de ajo, un poco de perejil, los picatostes, un "puñado" de almendras y un poco de agua. Todo esto lo machacamos bien.

Y cinco minutos antes de apartar la olla del fuego añadimos el "Secreto de la tía Manuela". ¡Y a jalar!

* Chachipen: Muy buena.

ARROZ CON HABICHUELAS E HINOJOS (8 personas)

INGREDIENTES

- ✓ 1/2 kg. de habichuelas blancas
- ✓ 1/2 de gallina
- ✓ 1/2 de tocino de siete bellotas
- ✓ 3 morcillas
- ✓ 1/2 de costillas
- ✓ 1 manojo de hinojos
- ✓ 1/2 kg. de arroz
- ✓ 1/2 de aceite de oliva
- ✓ 2 tomates
- ✓ 3 dientes de ajo
- ✓ 1/2 pimiento rojo
- ✓ 4 litros de agua
- ✓ Sal
- ✓ Una cucharada de café de pimentón

PREPARACIÓN:

En una olla se ponen a cocer las habichuelas, la gallina, el tocino y las costillas cuando veamos que las habichuelas están a media cocción añadimos los hinojos. Una vez que esté todo cocido realizamos el sofrito. La preparación del sofrito: calentamos el aceite y sofreímos los ajos añadimos el pimiento y una vez que esto está frito echamos el tomate "rallao". Esperamos que el tomate esté bien frito y echamos la cucharada de pimentón y le damos unas vueltas y a la olla.

Cuando hierva echamos el arroz, las morcillas, sal al gusto y azafrán. Y lo dejamos cocer durante 15 minutos hasta que se quede "melosico".

ARROZ DE NAVIDAD (12 personas)

INGREDIENTES:

- ✓ 2 Kg. de arroz
- ✓ 3 Kg. de pavo
- ✓ 1 cabeza de ajos
- ✓ 1 pimiento rojo
- ✓ 1 pimiento verde
- ✓ 1/2 litro de aceite de oliva
- ✓ 1 Kg. de tomates
- ✓ Azafrán natural
- ✓ Colorante
- ✓ Perejil
- ✓ Limón

PREPARACIÓN:

En primer lugar se pone el pavo troceado a cocer durante media hora. Por otro lado se realiza el sofrito en un caldero: se pone el aceite a calentar y cuando está "frito" (muy caliente) añadimos la cabeza de ajos entera. Cuando esté "dorá" echamos el pimiento rojo y verde. Una vez sofrito añadimos el tomate rallado y sofreír de nuevo. El caldo que queda en la olla después de cocer el pavo lo echamos en el caldero con el sofrito y con el pavo cocido. Cuando comience a hervir añadimos el arroz, el azafrán y el colorante. Una vez que hierve el arroz dejamos pasar dos minutos y añadimos el perejil en rama. Una vez que está casi para apartarlo añadimos un limón "estrujado" y se deja reposar y listo para comer.

ATASCABURRAS (8 personas)

INGREDIENTES:

- ✓ 2 Kg. y medio de patatas.
- ✓ 1/2 "bacalá".
- ✓ 1/2 docena de huevos.
- ✓ Aceite de oliva.
- ✓ Sal.

PREPARACIÓN:

Cocemos la patata por un lado con una pizca de sal, en otra olla cocemos el bacalao y los huevos. Una vez que se ha cocido la patata la ponemos en una fuente y la machacamos junto a los huevos cocidos. Le ponemos un poco de agua de la que hemos cocido el bacalao. A esta mezcla le vamos echando el bacalao "desmenuzao" junto con chorreones de aceite de oliva y lo mezclamos. Lo dejamos unos minutitos para que coja el aceite y listo para degustar.

CALDO MORENO (10 personas)

INGREDIENTES

- ✓ 1 liebre
- ✓ Media cebolla
- ✓ 1 "trocico" de pimiento rojo
- ✓ 3 Kg. de patatas
- ✓ 1/2 litro de aceite de oliva
- ✓ 2 tomates maduros
- ✓ Sal
- ✓ Agua

PREPARACIÓN

Trocear la liebre y sofreír con el aceite, cuando lleva un poquito de tiempo se añade la cebolla y el pimiento y se rehoga. Añadir el tomate y volver a rehogar. Tras esto añadimos agua y sal y se pone a cocer durante una hora. Se deja reducir y se añade la patata en "rulajas" gordas. Una vez cocida la patata le añadimos un ajo "picao", lo ponemos a fuego lento y dejamos tres minutos.

CARBONERO (8 personas)

INGREDIENTES

- ✓ 2 Kg. de patatas
- ✓ 250 g. de bacalao
- ✓ 2 cebollas
- ✓ 1/2 vaso de aceite de oliva
- ✓ Sal
- ✓ Agua (1 vaso y medio)

PREPARACIÓN

Se asa la patata y la cebolla sin pelar en las ascuas. Una vez asadas poner en una fuente las patatas partidas en dos y troceamos las cebollas en rodajas. Se añade el bacalao a "tiricas", agua, un chorreón de aceite y sal.

GACHAS DULCES (8 personas)

INGREDIENTES:

- ✓ 1 vaso de aceite de oliva
- ✓ 1/2 Kg. de harina
- ✓ 1/2 barra de pan (picatostes)
- ✓ Azúcar
- ✓ Canela en polvo
- ✓ Agua

PREPARACIÓN:

En primer lugar vamos a hacer los picatostes. Para ello troceamos el pan en cachos pequeños y los echaremos en el aceite cuando este bien caliente y los freímos hasta que se doren. Una vez que los picatostes están dorados los retiramos y en ese mismo aceite añadimos la harina y damos vueltas hasta que se "toste". Una vez que está "tostá" echamos el agua poco a poco para que no se hagan grumos. Una vez que está espesa la masa añadimos los picatostes y una cucharada de café de canela en polvo y azúcar al gusto. Para adornarlas podemos añadir canela en polvo por encima y "leche de bote" (leche condensada).



GURULLOS (8 personas)

INGREDIENTES

- ✓ 1 Pollo de corral o bien con carne de caza
- ✓ 1 Pimiento
- ✓ 1 Cabeza de Ajos
- ✓ 4 tomates
- ✓ 2 Litros y medio de Agua
- ✓ 1/2 de Aceite
- ✓ Sal

INGREDIENTES PARA LA MASA

- ✓ 1 kg. De harina de trigo
- ✓ Agua (la que admita)

PREPARACION DE LA MASA

Mezclamos en un recipiente la harina y el agua (la que admita). Cuando coja cuerpo la masa y se pueda trabajar hacemos trozos pequeños que se moldean en forma de "rulicos". Estos "rulicos" los cortamos en trozos muy pequeños (del tamaño de una habichuela).

PREPARACION DEL GUIISO

Ponemos el aceite a calentar y sofreímos la cabeza de ajos y a continuación añadimos el pollo y rehogamos una vez que este "doraico" echamos el pimiento y sofreímos, seguidamente añadimos el tomate rallado y lo dejamos hasta que este bien sofrito, después echamos el agua y lo dejamos cocer durante 40 minutos a fuego fuerte. Hasta que hierva. Una vez que hierva bajamos a fuego lento y echamos los "trocicos" de la masa, vamos removiendo y añadimos sal al gusto. Dejamos cocer durante unos 15 minutos aproximadamente removiendo muy seguidamente. Y ya tenemos listos nuestros Gurullos.

HABICHUELAS A LA FLAMENCA (8 personas)

INGREDIENTES

- ✓ 1kg de habichuelas blancas
- ✓ Un trozo de oreja de cerdo
- ✓ Un trozo de morro de cerdo
- ✓ 1/2 de magra de cerdo
- ✓ 4 chorizos
- ✓ 4 huevos
- ✓ 1 vaso de aceite
- ✓ Sal
- ✓ 1 cabeza de ajo
- ✓ 2 hojas de laurel
- ✓ Pimienta en grano

INGREDIENTES DEL SOFRITO

- ✓ 2 tomates
- ✓ 2 pimientos italianos verdes
- ✓ 2 cebollas
- ✓ 1 cucharada de harina
- ✓ 1 cucharada de pimentón

PREPARACIÓN:

En primer lugar troceamos el morro, la oreja y la magra. Una vez que lo hemos troceado lo ponemos a cocer con las habichuelas, los chorizos, la cabeza de ajos, el laurel y unos granos de pimienta. Cuando esté todo cocido preparamos por otro lado el sofrito y ponemos en otro recipiente los huevos a cocer.

La preparación del sofrito: Ponemos a calentar un poco de aceite, una vez que este caliente echamos el pimiento y lo rehogamos. Añadimos la cebolla "trocea" y la sofreímos. A continuación añadimos el tomate "rallao". Cuando todo esto este bien frito echamos la harina y el pimentón y le damos unas "vueltecicas". Pasados unos minutos añadimos el sofrito a la olla.

Una vez que está todo junto se pone a cocer sobre unos 15 minutos a fuego lento. Pasado este tiempo se sacan los chorizos se trocean junto a los huevos cocidos y se vuelven a añadir a la olla y listo para degustar.

MANTECAOS DE ANÍS (2 docenas)

INGREDIENTES

- ✓ 1 Kg. de harina de trigo blanca
- ✓ 1/2 de manteca de cerdo
- ✓ 1/2 de aceite de girasol
- ✓ 1 vaso de anís
- ✓ 1 raspadura de naranja
- ✓ 1 raspadura de limón
- ✓ 3 vasos de azúcar

PREPARACIÓN

En primer lugar deshacemos la manteca en una sartén, una vez que está líquida, la echamos en un lebrillo junto al aceite, el anís, las raspaduras de limón y naranja y el azúcar. Esto lo mezclamos muy bien. A esta mezcla le añadimos la harina y lo amasamos. Cuando la masa está lista hacemos una torta no muy fina para que quede un grosor de los "mantecaos" apropiado. Ponemos mientras el horno a calentar.

Para darles forma podemos utilizar moldes o hacerlas a mano. Estas se colocan en una "llanda" y se ponen en el horno que ya está caliente y vamos vigilando hasta que veamos que están en su punto. Una vez retirados del horno le damos un baño de agua con un pincel y le echamos azúcar por encima.

Y cuando se enfrien, listos para comer.

MIGAS CON CHOCOLATE (8 personas)

INGREDIENTES

- ✓ 3 barras de pan duro
- ✓ 2 litros de leche
- ✓ 1 kg. de chocolate en polvo
- ✓ 3 cucharadas soperas de azúcar
- ✓ Leche condensada
- ✓ 1/4 de Aceite de Oliva

PREPARACION

Se trocea el pan, se pone en un escurridor y se le vierte un poco de leche. Este pan se dejará durante 20 minutos. Transcurrido ese tiempo ponemos en una sartén el aceite a calentar, una vez caliente el aceite se frie el pan removiendo continuamente, cuando esté "dorao" se retira del fuego apartándolo en una fuente.

En una olla ponemos los 2 litros de leche y cuando esté templada vamos añadiendo poco a poco el chocolate (la cantidad del chocolate será la que cada uno crea según el gusto) y removiéndolo constantemente, al espesar, le añadimos el azúcar y un chorreón de leche condensada. A esto le damos unas vueltas para que se mezcle bien. Vertimos el chocolate sobre el pan y se remueve. Lo adornamos con leche condensada.

MIGAS RULERAS (8 personas)

INGREDIENTES

- ✓ 1/2 litro de aceite de oliva
- ✓ 2 Kg. de harina
- ✓ 1/2 Kg. de tocino
- ✓ 1 cabeza de ajos
- ✓ Sal
- ✓ 1 litro y medio de agua

PREPARACION

En primer lugar ponemos el aceite a calentar y una vez "frito" (bastante caliente) echamos el tocino y lo freímos. Cuando este hecho lo sacamos y en ese mismo aceite freímos la cabeza de ajos y la retiramos antes de que se dore mucho. Retiramos un poco de aceite que utilizaremos después. Por otro lado batimos la harina con un poco de agua y sal hasta que se quede "clarica", una vez batida la añadimos a la sartén con el mismo aceite, a fuego fuerte, en la que hemos frito el tocino y el ajo y una vez que se "deslíen" le bajamos el fuego.

A esta mezcla le vamos dando vueltas constantemente a la vez que le añadimos a "chorritos" el aceite que hemos retirado anteriormente. Una vez que estén doradas echamos el ajo tanto entero como picado (al gusto) y las "tajás" de tocino.



PATATAS A LO POBRE (8 personas)

INGREDIENTES

- ✓ 4 kg de patatas
- ✓ litro y medio aceite de oliva
- ✓ Sal.
- ✓ 8 ajos
- ✓ Agua
- ✓ Pimentón

PREPARACIÓN

Se pone el aceite a calentar una vez listo echamos las patatas cortadas en rodajas y conformen se van friendo se machacan. También le añadimos la sal al gusto.

Una vez que esta frita hacemos un hueco en medio de la sartén y hay echamos el pimentón y lo freímos.

A continuación añadimos un "chorreón" de agua y dejamos que hierva y se consuma.

Por otro lado hacemos el "picaillo" que lo preparamos en el mortero. Aquí echamos los ajos con un poco de agua y los picamos. Una vez listo lo añadimos a las patatas que las ponemos otra vez al fuego durante aproximadamente 20 minutos para que cojan el sabor del ajo. Las dejamos reposar unos minutos y listas.

POLLO A LA MANUELA (10 personas)

INGREDIENTES

- ✓ 2 pollos
- ✓ 1/2 kg. de panceta "salá"
- ✓ 1/2 de jamón serrano a tacos
- ✓ 1/2 Kg. de champiñones
- ✓ 1/2 Kg. de guisantes
- ✓ Pimiento en conserva
- ✓ 3 vasos de vino blanco
- ✓ 2 vasos de agua
- ✓ Aceite de oliva
- ✓ Harina
- ✓ Perejil
- ✓ 4 dientes de ajo
- ✓ "Puñao" de almendras

INGREDIENTES PARA EL SOFRITO

- ✓ 3 cebollas
- ✓ 1 vaso de aceite de oliva
- ✓ 1 pimiento rojo
- ✓ 1/2 Kg. de tomates

PREPARACIÓN

En primer lugar troceamos el pollo, le echamos sal y lo rebozamos en harina. Una vez preparado lo freímos en aceite oliva y cuando esté "dorao" lo apartamos. A continuación lo ponemos en una cazuela de barro o en una bandeja del horno y añadimos el jamón serrano y la panceta a tacos, el champiñón, los guisantes y el pimiento en conserva.

Por otro lado vamos elaborando la salsa y para ello comenzamos poniendo el aceite a calentar en una sartén y echamos el pimiento y dejamos que se rehogue. A continuación le añadimos la cebolla partida en juliana dejando que se dore. Tras esto echamos el tomate "rallao" y una vez que se haya frito lo apartamos todo y lo añadimos a la bandeja o cazuela donde hemos colocado el pollo. Después preparamos el "picaillo" que lo elaboramos en un mortero donde echamos los dientes de ajo, el perejil y las almendras y lo picamos. Una vez terminado se añade a la bandeja por encima del pollo.

Para terminar se añade el agua, el vino y la sal se baila un poco la bandeja y se mete al horno aproximadamente durante 20 ó 25 minutos a una temperatura de 180 grados.

POTAJE DE NOCHEBUENA (14 personas)

INGREDIENTES

- ✓ 1kg. Habichuelas blancas
- ✓ 1/2 kg. Garbanzos
- ✓ 1/2 litro aceite de oliva
- ✓ 1 kg. bacalao
- ✓ 3 ñoras
- ✓ 2 o 3 hojas de laurel
- ✓ 1 cabeza de ajos
- ✓ 1 cebolla
- ✓ 1 cucharada sopera de harina
- ✓ 1 cucharada de café de pimentón
- ✓ Pimienta en grano
- ✓ Sal
- ✓ 100 g. piñones
- ✓ 2 o 3 litros de agua aprox.

PREPARACIÓN

La noche de antes poner en remojo las habichuelas y los garbanzos. El bacalao ponerlo como mínimo 48 horas antes para desalarlo, cambiando el agua varias veces. En una olla se ponen los garbanzos, las habichuelas, la cabeza de ajos, las ñoras, el laurel, los piñones y un "puñao" de sal dejándolo cocer una hora y media aproximadamente a fuego medio. Una vez cocido se añade el bacalao. Mientras se cuece se prepara el sofrito, con aceite caliente y añadimos la cebolla, el pimentón, harina y dejándolo rehogar bien. Esto se añade a la olla, se baila por debajo y se le ponen unos granos de pimienta. Todo junto se pone a cocer durante cinco minutos.

POTAJE GITANO (12 personas)

INGREDIENTES

- ✓ 1 kg. de acelgas
- ✓ 1 kg. de habichuelas blancas
- ✓ 1 cebolla
- ✓ 2 tomates
- ✓ 2 kg. de patatas
- ✓ 1 kg. de bacalao
- ✓ 1 cucharada de pimentón
- ✓ 1 vaso de aceite de oliva
- ✓ Harina
- ✓ Sal

PREPARACIÓN

Ponemos las habichuelas a cocer con agua fría, cuando estén aproximadamente una hora se le añaden las acelgas y el bacalao que previamente hemos "lavao" y "enharinao". Poner el bacalao encima de las acelgas. Dejar cocer. Preparamos el sofrito: se añade cebolla, pimentón y una cucharada de harina sopera al aceite de oliva y se deja freír. Una vez terminado se añade a la olla.

Mientras se recuece, pelamos la patata, la troceamos en trocitos pequeños y la echamos a la olla. En este momento echaremos los rellenos. Añadimos sal. Dejamos que se cueza bien la patata y cuando esté "trabaico" se retira y se "jala".

RELLENOS

INGREDIENTES

- ✓ Pan casero duro
- ✓ 6-8 huevos
- ✓ Perejil
- ✓ 2 dientes de ajo
- ✓ Aceite

PREPARACIÓN

Rallamos la molla del pan duro y añadimos el perejil cortao y 2 dientes de ajo muy pequeños. Batimos los huevos y se lo añadimos al pan rallado sin dejar que se quede muy espeso. Una vez que tenemos la masa hacemos "bolicas" a la medida de una cuchara sopera y las freímos en el aceite a fuego lento.

AUTORAS DE LAS RECETAS



Antonia Fernández Fernández



Manuela Cortés Fernández

PARTICIPANTES EN EL TALLER



Luisa Rodríguez Cortés



Mª Dolores Rodríguez Fernández



Juana Fernández Cortés



Con la participación de nuestros jóvenes gitanos que sin ellos todas estas costumbres y tradiciones se perderían.

NAIS TUKE!!!

MUCHAS GRACIAS

AGRADECIMIENTOS

Nos gustaría manifestar nuestro agradecimiento a todas aquellas personas que, de forma desinteresada, han proporcionado las recetas de este libro. La mayoría abuelas gitanas de Albacete- principalmente amas de casa- que han sido capaces de conservar recetas transmitidas de generación en generación.

Gracias, sobre todo, a Manuela y Antonia que nos abrieron sus casas, sus cocinas y nos ofrecieron todo su "buenhacer" y hasta algún que otro "secretillo".

A la hora de transcribirlas hemos procurado conservar siempre su originalidad, es decir, lo hemos hecho con la misma fidelidad con que se nos han explicado.

No se nos pueden olvidar los compañeros de la Fundación Secretariado Gitano que han estado recogiendo todas las recetas y dinamizando los talleres de "Enraizarte": Melodi, Mª José Gálvez, Mº José Ibáñez, Joselo, Luis y Jennifer. Muchas gracias.

También a los demás compañeros de la Fundación que siempre están ahí para todo lo que hace falta: Encar, Antonio, Jose Ángel, Chema, Chelo y Teresa. Al Ayuntamiento de Albacete, especialmente a los educadores del PISEM: Ángel, Lucía, Mamen, Fran y Esteban, ya que con su ayuda ha sido posible la realización de este recetario.

A todas estas personas:

Nais tuke thaj latcho drom !

¡ Muchas gracias y buen camino !



Fundación Secretariado Gitano Albacete 2.007



Castilla-La Mancha



AYUNTAMIENTO DE ALBACETE