

TRANBEL. Gastronomía, Vinos, Fotografía y mas.....Potaje de Cuaresma

Libreta: Legumbres
Creado: 25/03/2018 14:26
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/potaje-de-cuaresma.html>

Potaje de Cuaresma

INGREDIENTES

400 gr. de garbanzos,
200 gr. de bacalao,
1 diente de ajo,
1 puerro,
1 cebolla,
1 manojo de espinacas,
3 patatas,
1 tomate,
Harina,
Pimentón,
Pimienta,
Sal.

PREPARACIÓN

La víspera, se ponen en remojo los garbanzos y en un recipiente aparte, el bacalao. Es conveniente cambiar el agua del bacalao un par de veces.

Se ponen a hervir en una olla con abundante agua los garbanzos junto con los ajos, los puerros y media cebolla.

Se dejan cocer durante hora y media y se les añade luego el bacalao con el que hervirán otra media hora. A continuación, se agregan las espinacas y una papa pelada y se cuece un rato más.

En una sartén aparte se refrié cebolla pelada y picada y tomate pelado, cortado y sin pepitas. Se agrega un poco de harina y pimentón. Cuando todo esté bien frito, se pasa por el chino vertiendo la salsa resultante sobre la olla de garbanzos.

Se sazona con sal y pimienta y se deja cocer otro rato, hasta que los garbanzos estén blandos pero enteros.

Nota:

Aunque este potaje procede de Ronda, este plato –con muy pocas variantes– se encuentra muy extendido por toda la provincia de Málaga y por toda Andalucía. En Canillas de Aceituno con el nombre de "potaje de hinojos", preparan un plato en el que además de los garbanzos, echan judías blancas, acelgas, tocino, costilla de cerdo, morcilla de cebolla, ajo, pimentón, un sofrito de pimiento y cebolla, así como hinojos frescos cogidos del campo el día antes de su preparación.

Es plato característico de Cuaresma y apto para el cumplimiento de las observaciones religiosas. Independientemente de ello, el garbanzo es uno de los adornos de la comida nacional, denostado en tiempos pasados por los extranjeros, quienes hoy día pagan un buen precio por el cocido. Se cuenta que en los suburbios de Roma se exhibía a un esclavo cartaginés, con cara de tonto, comiendo garbanzos, lo que provocaba la risa de la gente. Esto prueba el poco aprecio que se tenía al garbanzo, que fue introducido en España por el general púnico Asdrúbal.

Quevedo no era muy partidario de estos potajes huérfanos de carne y decía:

*Hago yo mi olla
con sus pies de puerco
y el llorón judío
haga sus pucheros.*

Hay un potaje de vigilia conventual, más austero que el de nuestra receta, que carece de bacalao, aunque lleva verduras y huevo duro