

LA FAUNA DE CUEVAS

por: JUAN FRANCISCO - VICENTE



La Abubilla ("Puput")

La Abubilla es un ave muy común, especialmente durante los meses de verano. Es de una gran belleza. De unos 27 cms. de longitud, tiene un color castaño rosado. Las alas y la cola son negras, manchadas de blanco. Tiene una cresta que yergue cuando está excitada o asustada.

A la Abubilla le gusta permanecer en el suelo para dar caza a insectos, hormigas y larvas. Como ave insectívora está protegida por la ley.

Nidifica generalmente, en las cavidades de los viejos troncos de árbol y entre las ruinas de cualquier construcción humana, como muros y paredes.

Se caza a menudo, no por su carne, sino por su belleza, pues una vez embalsamada suele exhibirse como figura decorativa. Hoy día, esto está totalmente prohibido por tratarse de un ave protegida por la ley.

Entre Cassoles: Los Cocs

por MAMMA CELIA

En este número de TÓSSAL GROS la receta será típica de "LES COVES"; hasta ahora no me atreva a poner un plato típico del pueblo porque en cocina podríamos decir aquello de... "cada maestrillo tiene su librillo", y cada persona prepara el mismo plato a su manera y a sus gustos.

Hoy os traigo la receta de los "Cocs". Al preparar la masa hay que pensar cuántos queremos hacer, ya que la cantidad de levadura cambia, también hay que pensar que es mejor preparar la masa en un recipiente y repartir después en "llandes" para que se ponga buena.

Ingredientes para la masa: 1 vaso de agua de 250 cc. por coc / Levadura de panadería / 1/4 de vaso de aceite / Harina y un poco de sal

En una palanquilla pondremos la levadura y el agua y con la mano lo mezclaremos bien, a continuación pondremos el aceite y la sal y seguiremos mezclando, poco a poco echaremos la harina y siempre mezclando con la mano hasta conseguir que la harina se desprenda de la mano y conseguimos hacer con la masa una bola fácil de trabajar. Una vez la masa está hecha, hay que dejarla reposar alrededor de 2 horas, bien tapada y en un ambiente cálido. Cuando la masa esté en su punto, la extenderemos por la "llanda" hasta que tenga unos 2 cms. de espesor y haciendo un borde por las puntas; este trabajo será más fácil de hacer si nos ayudamos poniendo harina en las manos de manera que no se pegue.

Ahora ya tenemos el paso primero y más importante hecho, ahora hay que pensar de qué queremos hacer el "coc", de tomate, de "magre", de sardina, de sepiñet, de "peix", etc.

El de tomate puede ser que sea el más popular, habrá que poner los siguientes ingredientes: Tomate frito pero que esté frío / Huevos duros cortados a trocitos / Atún desmenuzado / Aceitunas y un poco de orégano.

El de "magre" pondremos los trozos de "magre" preferentemente de cabeza, un poco salados y unas tiras de panceta, pondremos por encima de la masa unas gotas de aceite y por encima de él "magre" y la panceta, podemos hacer "barretes" cogiendo masa de los bordes y con un poco de harina entre las manos la estiramos hasta hacer una barrita que llegue al otro lado.

El de sardina es muy fácil, basta con poner por encima de la masa unas sardinas saladas y sin cabeza, unos tomates maduros y partidos en dos y unas gotas de aceite por encima.

Calentaremos el horno durante unos 15 minutos y pondremos el "coc" dentro, podemos decir que está cocido cuando la pasta esté doradita y crujiente.

Y por supuesto después de todo este trabajo os puedo decir y... que aproveche.

