

fulla de llorer(opcional), tomata, oli, sal, pebre roig dols i aigua.

(en cas de bullir previament el polp, guardarem l'aigua de la cocció)

PREPARACIÓ: En un envàs fondo ficar a sofregir amb l'oli, els alls, la ceba, i afegir la tomata, la pataca, el pebre roig, el polp tallat, la sal i abocar l'aigua fins que cobrisca mínimament els ingredients, tapar en una tapadora, fins estar cuïta la pataca, s'haurà de remenar o saccar de ves en quan perquè la pataca solte fècula i el polp faça llaquet.

NOTES: Esta recepta es basa amb la utilització de polps menuts que cuinarem en fresc. Si els polps son grossos (més d'1 quilo), segons la tradició dels mariners de Torrenostre, s'han de baquejar, i era una faena imprescindible, antigament es feia damunt de les pedres del cudolar, i era faena dels homens pegar la pallissa al polp, consistia a nugar el polp mort d'una cordeta lleugera, i pegar-li vint i cinc bacs amb molt ànim damunt dels bolos del cudolar, despres calia bullir-lo, tallar-lo i ja es procedia com en la recepta he explicat, no s'ha de pelar. Per bullir-lo hi havia gent que ficava un tap de suro, quedava molt mes tendre. En temps mes recents esta practica de la pallisa s'ha substituït per ficar-los uns dies al congelador.

APLICACIONS: primers plats, o amb dret a repetir plat únic.

DIFICULTATS: minima, **TEMPS:** 60 minuts

ORIGENS: plat que prove dels guissotes que feien els mariners de Torrenostre, en estes aigües sempre s'ha pescat un polp de mol alta qualitat, no solen ser molt grans, ni massa forts de gust, ni massa durs al menjar-te'ls, es realment deliciós cuinar-lo, per això els

torreblanquins hem sigut sempre un grans aficionats a fer menjades de polp, tan dins de la privacitat de la llar familiar, com molt sovint en menjades socials. Els mariners de Torrenostre, al llarg dels anys havien desenvolupat i elaborat una multitud de receptes de com cuinar el polp, Juanito i Joaquim els mariners em dien que en "antes" tenien cent maneres de cuinar i menjar polp, i les tenien ben contades, avui dia som dins del segle XXI, i quasi la majoria son practiques que han desaparegut de la nostra cultura gastronòmica i de les nostres taules, exemples son el polp torrat, polp sec, polp en sucá, polp en mullà, polp en suc, polp en oli, polp bullit, polp escabetxat, polp en vi, polp al forn...

Dedicat als aplecs familiars al voltant d'una taula, forjadors del voler i l'amistat entre amics, veïns i familiars... uns bons hàbits comuns i habituals en altres temps... avui dia...una cosa cada volta molt mes dificil de vore... una llàstima



Seguros

RAMO de Vida en sus diversas modalidades
Individual y Acumulativos - Aviacior - R.C.S.C. - R.C.
Generales - Incendios - Robo - Paralización - Máquinas
Comb. Incendios - Roturas - Vida - Mutirriesgos

PLAN DE JUBILACIÓN

Trinidadal María Masbraco
Tel. 963 950 547

Mesía Mosquera de San José, s/n • Tel. 964 426 001

albella
perruqueria

C/ NOU, 61 • ELÉFON 964 427 169
LES COVES DE VINROMÀ