

# Relatos gañadores do II Concurso literario-gastronómico de Entroido, IES Fraga do Eume

## \*Galletas do almorzo por filloas do Entroido\*

Era unha tarde de chuvia, destas que non sabes que facer.

Estaba eu pensativo no meu sofá cando escoito o “ring,ring” do teléfono. Era a miña amiga Inés. Collo o teléfono e despois dun pouco de conversa, deume a noticia:

- Apetéceche vir comer á miña casa o sábado de Entroido?- díxome.

O sábado de Entroido xa era mañá, pero díxenlle que si de moi boa gana.

- A miña nai- continuou- vai facer un cocido e de sobremesa...
- A sobremesa queda nas miñas mans, encárgome eu!- interrompina.

Despedímonos rapidamente, colguei e púxenme mans á obra. “Que podería facer de sobremesa?”. Nese intre, recordei: “A miña nai vai facer un cocido...”

- Xa sei!- dixen- *Avooooaa!*

Tardou un anaco en chegar porque está mal dunha perna.

- Que queres?
- Explícame como fas ti esas **filloas** tan ricas? Dime, aproveitas a auga do cocido, non si?
- Así é... aproveito a auga do cocido, engádolle un chisco de sal, uns cantos ovos e a fariña... vas vendo ti a que che vai pedindo o amoadado.

E aquilo fixen, mestureino todo, deixeiño repousar un anaco e ala, á tixola!

Tardei máis de unha hora en facelas e os dedos quedáronme todos vermellos da calor.

- Están moi ricas, pero pézome un pouco soso para un día tan especial, non cres? - díxome a miña avoa.

Xa que todo o tempo estou pensando en chocolate, naquel intre tamén, propuxen unha idea:

- Lembras aquela *"torta da avoa"* que fixemos no meu aniversario?
- Lembro- contestou a miña avoa- aquela que era unha capa de galleta, unha de chocolate, unha de galleta, unha de crema, outra de galleta e a última de chocolate...pero iso que ten que ver coas filloas?
- Podemos *facer un experimento e substituír as galletas do almorzo por filloas do Entroido*, que che parece?
- Unha idea estupenda.

Fixemos o chocolate e mais a crema. Por último quedaba montala: *unha capa de filloa, enriba un pouco de chocolate, outra capa de filloa, unha de crema, unha de filloa e finalmente outra de chocolate.*

Claudia Sánchez Rial



## “Oreillas chocolateadas”

Un día pola mañá ao teléfono:

- Ola Irene, que tal?
- Ola Ainhoa, eu estou ben, que querías?
- Pois mira, apetéceme facer unha receita típica de Entroido, pero non sei cal, ti que cres?
- A min apetecíame facer unhas **orellas**.
- Vale, paréceme xenial.
- Pero, como é a receita? Que xa non me acordo, fai tantos anos que non a fago.
- Podo chamar a miña avoa e preguntarlle como se fan.
- Estupendo, paréceme boa idea.

Uns dez minutos despois...

- Xa falei coa miña avoa, estou chegando á túa casa e teño a receita apuntada (soa o timbre da casa de Irene)
- Pois ben Ainhoa, agora que xa estás aquí, empezemos.
- Imos empezar por coller os **ingredientes**.
- Moi ben. Polo que vexo aquí, necesitamos: **2 ovos, 50 ml. de anís, 500 gr. de fariña de trigo, un chisco de sal (5gr.) e 100 gr. de manteiga.**
- Ademais tamén nos fan falla: **120gr. de azucre glass, reladura de casca de limón, 200 ml. de auga morna e unha presa de azucre glass para botar por riba. Ah! E por último aceite de oliva para fritir as orellas.**
- Son seis **pasos** moi sinxelos, así que, eu explico tres e ti outros tres.
- Paréceme ben. Imos logo co **primeiro** paso: lavamos o limón (se escolledes botar laranxa tamén a tedes que lavar); **segundo** paso: relamos a casca e reservamos o limón; **terceiro** paso: nun recipiente

grande botamos a auga tépeda, a manteiga derretida, a reladura do limón, o azucre, o anís e os ovos. Sigue ti agora Irene.

- **Cuarto** paso: batemos ben ata termos unha masa sen grumos, a continuación botamos pouco a pouco a fariña mesturando co batedor manual primeiro e despois coas mans; **quinto** paso: amasamos ben, ata que quede unha masa manexable e deixámola repousar uns 30 minutos; **sexto** paso: poñemos o aceite na mesa botamos a masa, estirámola, cortámola e botámola na tixola, en aceite abundante, debemos quitarlas cando estean douradas e botarlle un pouco do azucre glass **por riba**. Mais nós somos máis creativas e substituímos o azucre por **chocolate derretido e mmmm.....que riquísimas están!**

Irene Mora Bouza

Ainhoa Fabal Rey