Galicia Encantada

20 ANIVERSARIO

2005 ❧ 2025

Enciclopedia de Fantasía Popular de Galicia

Calendario

CATEGORÍAS RELACIONADAS

Receitas de Entroido: Bincha ou Bandullo á maneira de Cotobade

Preparación da vexiga: Ínchase con aire a vexiga do porco valéndose dunha cana, frégase contra un banco para que estire o máximo posible sen romper, átase ben e ponse a secar. Polo Entroido, cando xa está seca para completar a preparación, córtaselle un cacho por onde meterlle o amoado e mais para lavala ben por dentro e por fóra.

Preparación do amoado: Córtanse e colócanse nunha fonte vermella uns anacos de rebandas de pantrigo. Noutra fonte tamén vermella ou amarela pártense entre 10 e12 ovos, remóvense ben e bótanse por riba do pantrigo. Engádese unha canada (recipiente para líquidos con capacidade variable segundo a zona) de leite e azucre. Despois de mesturar ben cunha culler de buxo vaise enchendo a vexiga. Para rematar cósese e ponse ao lume dentro dun caldeiro con auga.

Des que ferve un pouco, retírase do lume e gárdase para o final ou sobremesa da comida. Córtase en rebandas e cómese.

***

Nota: Seguimos a receita que don Antonio Fraguas achega no artigo que se cita na bibliografía.

Anotamos que o dicionario da RAG óptase pola forma **Vincha.**

BIBLIOGRAFÍA

Fraguas Fraguas, A. (1930): «O entroido nas terras do Sul de Cotobade», en Nós, Boletín mensual da Cultura Galega, nº 77, 15 de maio de 1930.