

# Galicia Encantada



ANIVERSARIO  
2005 \* 2025  
Enciclopedia de Fantasia Popular de Galicia

## Calendario

### CATEGORÍAS RELACIONADAS

#### *Recetas 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 lavalala 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 e 12 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 cócese 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.