

El primer contacto que tuve con esta receta fue hace dos años cuando nuestra querida Rosa María Outeriño puso un WhatsApp en el canal de la Federación de Centros Gallegos de Andalucía, Ceuta y Extremadura hablando del caldo de gloria que preparaba cada año con motivo del día de Rosalía de Castro. Estuve hablando con ella y me puso en la pista de esta tradición.

Rosalía de Castro compuso un poema titulado “Miña casiña, meu lar”, podéis leerla en esta dirección, <http://poemasderosalia.blogspot.com/2011/02/mina-casina-meu-lar.html>. Podemos resumirla diciendo que una mujer muy pobre viene de Santiago a Padrón descalza, sin medias y mojada por la gran lluvia que caía. Cuando llega a su casa se encuentra que no tiene nada para comer, le pide ayuda a dos vecinos pero nadie la atiende por lo que vuelve a su casa. Rebusca por todas partes y encuentra un trozo de unto y harina, pone agua en una pota a hervir y con el unto y la harina hace un caldo que le encanta, “... Fixen un caldo de gromia que me soupo que la mar;...”.

En la zona de Padrón y, ya por conmemoración en muchos lugares de Galicia, se cocina este caldo de gloria hasta el punto de que suelen ofrecerlo en todos los establecimientos de hostelería.

El caldo de gloria es un plato pobre aunque no tanto como el que preparó nuestra protagonista del poema. Cada sitio, manteniendo la escasez de ingredientes lo prepara a su manera, el que os proponemos hoy tan solo lleva un hueso de espinazo y otro de costilla, salados, el imprescindible trozo de unto, patatas y verduras.

Esperamos que os guste.

CALDO DE GLORIA.

INGREDIENTES.

- 1 Hueso de espinazo salado.
- 1 Trozo de costilla salada.
- 30 Gramos de unto.
- 200 Gramos de judías blancas.
- 1 Bote de grelos.
- 400 Gramos de col.

Los huesos, el unto y las patatas son gallegos, los grelos navarros y la col y las judías andaluzas.



ELABORACIÓN.

1. Ponemos a desalar el hueso de espinazo y la costilla salada, yo las utilicé gallegas.
2. Al día siguiente los ponemos en una olla a presión rápida destapada con abundante agua y añadimos el trozo de unto. Cuando hierva desespumamos y cerramos la olla. Una vez que suba la segunda anilla bajamos el fuego y contamos de 20 a 25 minutos.
3. Cuando baje la presión abrimos la olla y sacamos los huesos y colamos el caldo a otra olla.
4. Cuando el caldo empiece a hervir añadimos la col cortada y lavada en agua caliente para que escale un poco.
5. Al hervir de nuevo pondremos las patatas que habremos cortado un poco mas gruesas que para tortilla para que nos hagan el caldo mas denso.
6. Abriremos el bote de grelos al que quitaremos la mayor parte del líquido y los cortaremos con un cuchillo bien afilado. Agregaremos los grelos cortados cuando empiece a hervir otra vez.



7. Una vez tiernas las patatas y verduras rectificaremos de sal y añadiremos las judías blancas. Yo las he puesto de bote para que no se nos deshagan. En el tiempo de reposo se integrarán perfectamente y aportarán su sabor también.



Como podéis comprobar es un plato muy sencillo. Espero que lo disfrutéis como lo hago yo

Y así es como queda nuestro caldo de gloria o de "groria" como dice Rosalía en su poema. He buscado en la RAG el término groria y no aparece.

Para completar no vendría mal unas "orellas de entroido". Aquí os dejo dos fotos de las que hice el sábado para mi familia en el campo y que completaron un cocido estilo Lalín.

