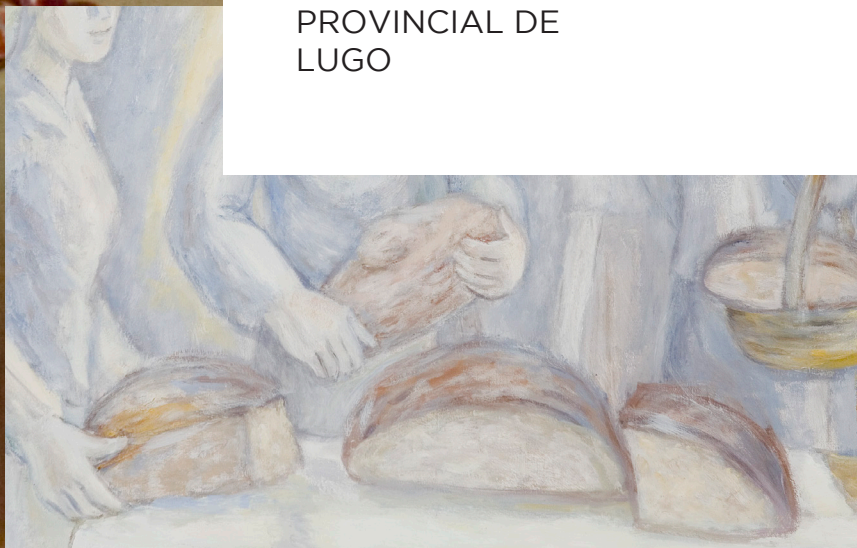




RECETARIO

DO MUSEO
PROVINCIAL DE
LUGO





RECEITARIO A TRAVÉS DAS OBRAS DA
COLECCIÓN DO MUSEO PROVINCIAL DE
LUGO

Proxecto Mapas (In)visibles
Verán do 2018

Nas obras do Museo Provincial de Lugo atópanse receitas agochadas. Convidámosche a atopar as obras que conteñen alimentos e a pensar nunha receita.

Receitario feito por:

Alejandro Álvarez Novo
Nicolás Álvarez Novo
Alba Anllo Vázquez
Selma Arangune del Olmo
Nicolás Arias Villanueva
Roberto Barreto Olguín
Natalia Fdez. López
Amy Fleitas Olguín
Claudia González Méndez
Sofía González Méndez
Nicolás Herrán Glez.
Froilán Herrán Glez.
Sabela Mouríz Reguera
Angélica M. Pavilla Ávila
Blanca Rodríguez Fdez.
Sabela Rojo Medina
Iria Rojo Medina
Manuel Schneider Sueiro

e os pais, nais, avoas e avós que colaboraron.

TORTILLA DE PATACAS

Ingredientes:

Patacas

Ovos

Aceite

Cebola

Sal

Elaboración:

Pelas as patacas e as cebolas e logo as cortas. Botas o aceite na tixola durante 2 minutos e frites as patacas cortadas e a cebola. Despois bates os ovos e os misturas coas patacas e a cebola frita. Ao final metes todo na tixola e daslle a volta polos dous lados.



PEIXE AO FORNO

Ingredientes:

Patacas
Peixe
Pemento
Cebola
Sal
Aceite
Pan relado



Elaboración:

1. Ponse a bandexa no forno coas patacas cortadas (pasadas previamente pola tixola).
2. Engádeselle por enriba pemento e cebola cortada en tiras finas.
3. Ponse o peixe aberto pola metade e limpo.
4. Enriba do peixe bótaselle pan relado e un chorro de aceite e sal.
5. Déixase no forno (quentado previamente) 20 minutos a 200°C.
6. E... a xantar!

OVO FRITIDO

Ingredientes:

Ovos
Aceite
Sal

Elaboración:

- 1.Collemos unha tixola e a poñemos no lume con aceite e esperamos a que se quente.
- 2.Poñemos un ovo cando o aceite esté quente e botámoslle un pouco sal.
- 3.Esperamos 2 minutos a que se faga o ovo para sacalo da tixola con coidado.



COELLO AO FORNO

Ingredientes:

Coello
Patacas
Aceite
Sal

Elaboración:

1. Quítaslle os osos ao coello.
2. Méteo no forno a 200°C durante 1 hora.
3. Mentres se fai o coello pela as patacas e méteas no forno co coello.
- 4 .E...a comelo!



COELLO GUISADO

Ingredientes:

Coello
Cebola
Allo
Perexil
Aceite
Sal
Viño branco

Elaboración:

Límpase o coello e pártese en anacos, frítese e pónse nunha pota con cebola, allo, perexil, sal, aceite de fritir o coello e un pouco de viño branco. Pódese acompañar con pataca fritida, cocida ou arroz.



ENSALADA

Ingredientes:

Polo

Allos porros

Pan

Peixe

Queixo

Leite

Tenreira

Auga

Ovos

Cebolas

Uvas Leituga

Tomate

Mazás

Sandía



Elaboración:

Lavamos as mazás, os tomates, a leituga, a sandía e as uvas, e partimos todo en anacos, sacando as pebidas da sandía, das mazás e das uvas. Tamén douramos o polo na tixola e poñemos os ovos con auga e un pouco de sal a ferver. Cando os ovos estén cocidos, os deixamos arrefriar, quitámoslles as cascas e cortámoslos en anacos. Unha vez feito o anterior metemos o allo porro na tixola e o fritimos. Unha vez frito, partímolos en anacos e botamos todo na ensalada.

Despois fritimos o peixe e o desmenzamos en trociños moi pequenos e quitámoslle as espiñas con moito coidado. Máis tarde cortamos anaquiños de queixo e botamos na ensalada todo o que temos xa feito.

Senón che gusta o peixe podemos cambialo por tenreira cocida ou frita.



TORRADAS

Ingredientes:

Pan
Leite
Ovo
Aceite
Azucres



Elaboración:

1. Poñemos un litro de leite nunha pota.
2. Botámoslle 6 culleradas de azucres.
3. Removemos ben e poñemos a queitar.
4. Cando ferva apagamos o lume e tapamos para deixalo amornar.
5. Cortamos o pan en torradas e poñémolas no leite, dándolles a volta para que se empapen ben.
6. Batemos 3 ovos.
7. E poñemos aceite nunha tixola a queitar.
8. Mergullamos o pan no ovo e o botamos na tixola.
9. Fitir polos dous lados ata que estén douradas.
10. Deixar as torradas sobre papel de cociña e... listo!

TUTIFRUTI

Ingredientes:

Mazá
Melón
Sandía
Piña
Fresas
Laranxas
Pera
Plátano

Elaboración:

Lavamos as froitas, as cortamos en anacos e remexemos moi ben. Despois botamos zume de laranxa, azucre e mel de abella ao gusto...e queda moi rico!



Relación de obras empregadas nas receitas:

- “Paisaxe”, Gerardo de Alvear
- “O mercado”, José Cruz
- “Coello”, Leopoldo Villamil
- “Acias de Uvas”, Leopoldo Villamil
- “Interior”, Leopoldo Villamil
- “O neno do niño”, Leopoldo Villamil
- “A feira”, Manuel Colmeiro
- “Paneiras”, Manuel Colmeiro
- “Curiosa mesa...!”, Julio Prieto
- “Mulleres do mar”, Julio Prieto
- “Bodegón”, Julio Prieto



"A feira", Manuel Colmeiro

