

“

”

Ingredientes
para 4 personas:

Pega tu foto o haz tu dibujo

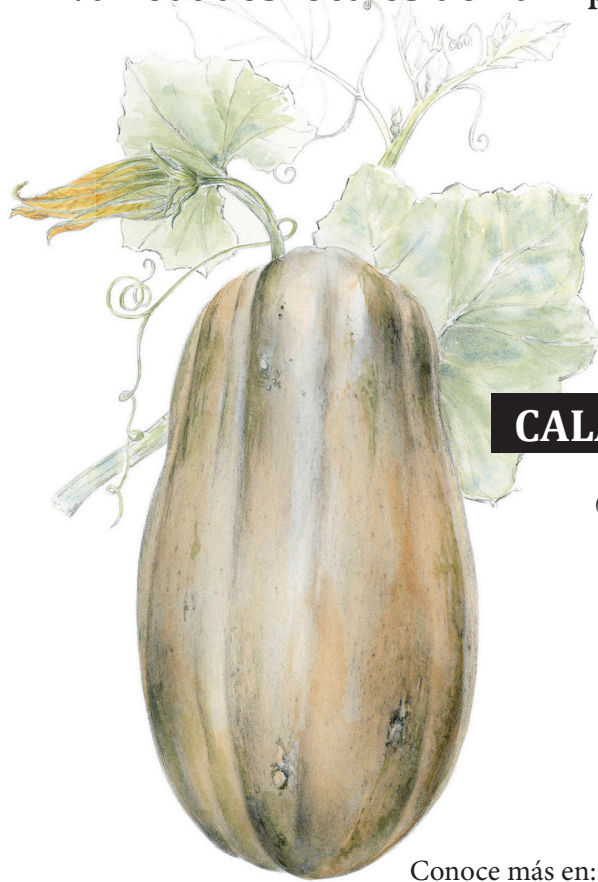


Describe tu receta paso a paso:



Mi recetario

Variedades locales de La Alpujarra

**CALABAZA**

Cucurbita spp.
(*Cucurbitaceae*)



Conoce más en:

Calabaza

Las hortalizas grandes y anaranjadas que hoy solemos asociar al nombre de calabaza, dentro del género botánico *Cucurbita*, no se conocían en Europa antes de los viajes de Colón a las Américas, pues todas ellas son oriundas del Nuevo mundo.

En la Alpujarra, las calabazas han sido un cultivo básico durante siglos, y se utilizan para crear una amplia gama de platos locales, como sopas, guisos y asados. Existe una gran diversidad de variedades locales, siendo la 'Marranera' y la 'Zamborino' dos de las más utilizadas. La primera le debe su nombre al hecho de que, además de emplearse como ingrediente en distintos platos alpujarreños, también se destina a alimentar a los cerdos, pues es una variedad altamente productiva. La calabaza 'Zamborino', en cambio, es fácilmente reconocible por su forma alargada, y muy apreciada por su textura y sabor. Otras variedades locales son 'Mozuela', 'de trompeta', 'Malagueña' o 'Chinchosa'. Si bien la mayoría de variedades pueden usarse de distintas formas, hay otras con usos muy concretos, como la elaboración de dulces (cabello de ángel, en el caso de la especie *C. ficifolia*).

Las calabazas son protagonistas de múltiples fiestas de otoño que se celebran en la comarca cada mes de octubre, durante las cuales se preparan una gran diversidad de platos a base de calabaza.

TEMPORADA

Dado que existen cinco especies principales de *Cucurbita* cultivada, y que para cada una de ellas se han desarrollado innumerables variedades y cultivares que se cosechan a lo largo del año, es probable que siempre encuentres alguna calabaza de temporada tanto en invierno como en verano (y más teniendo en cuenta que algunas de ellas se conservan durante un tiempo sin echarse a perder).

¿SABÍAS QUE...?

También se conocen como calabazas a los frutos de otra planta distinta, *Lagenaria siceraria*, que está presente en la península desde hace milenios y era bien conocida por las culturas griega y romana. Estas calabazas, no siempre comestibles, una vez secas se convierten en excelentes recipientes o utensilios, desde cantimploras hasta saleros, y de ello dan fe algunos nombres comunes que todavía perduran: 'de embudo', 'de vino', etc.



Flores de calabaza frita

¿Qué necesitas?

Varias flores de calabaza o calabacín*
2 huevos
2 cucharadas grandes de harina
un chorretón de leche
Ajo, sal y perejil al gusto**
Aceite
*Suelen recogerse las flores masculinas de calabazas 'Zamborino', 'de comer' o, preferiblemente, la 'Marranera'.
**Si se prefiere la versión dulce, pueden sustituirse ajo, sal y perejil por azúcar y canela.

¿Cómo se hace?

Mezclamos todos los ingredientes hasta obtener la masa de rebozar; mojamos en ella las flores y las freímos en abundante aceite caliente.

Picaillo de calabaza

¿Qué necesitas? (para 4 personas)

1 kg de calabaza*
½ kg de patatas
½ kg de boquerón
1 cebolla grande
3 tomates
3 cucharadas de aceite de oliva
2 hojas de laurel
Azafrán
Sal y pimienta
*La más adecuada es la 'Marranera'.

¿Cómo se hace?

Cortamos la calabaza, las patatas, la cebolla, el pimiento y los tomates en trozos pequeños. Los ponemos en la cazuela y añadimos el resto de ingredientes. Cubrimos todo con agua y lo dejamos cocer hasta que las patatas estén tiernas.