GIRONA NOTICIES.COM + Periodisme

ORELLETES

Gastronomia | 23/11/2017 | 21:18

Heus aquí les orelletes de l'Urgell, una delícia inoblidable que es troba tant a les ces com als forns i als restaurants, també a la resta de comarques de la Ruta del Cister

Les orelletes són força esteses: a la regió de Lleida, de les Garrigues, al Priorat, al Solsonès, al País Valencià (Bétera i altres pobles) i a les Illes, les orelletes o oreietes (Eivissa, Formentera), les orellanes (Mallorca) o les oranes (Menorca) són populars i caracteritzen algunes celebracions, com la festa major. Aquest dolç tradicional, semblant a les bunyetes de la Catalunya del Nord, a les merveilles franceses, als pestiños andalusos, a les orecchie italianes o a les aurelhetas del Llenguadoc, el Perigord i Gascunya, Provença —a Occitània també s'anomenen gansas, pelhas, bunhas, etc. Poden ser les hojuelas espanyoles, les filloas gallegues o els filhós portuguesos.

També es fa a les comarques de la Ruta del Cister.

Es troben ja citades en el Libre de Sent Soví, un receptari català del segle XIII. Jaume Roig, a l'Espill, les cita entre altres meravelles dolces: "Tant lo guardava i l'apartava/ de tot perill, que féu son fill/hom femení, fet d'alfaní/e d'orelletes, sucre, casquetes/e viciat, tot malcriat" (l'alfaní o alfanic és un dolç a base de pasta de sucre i oli d'ametlles dolces).

Heus aquí les orelletes de l'Urgell, una delícia inoblidable que es troba tant a les ces com als forns i als restaurants, també a la resta de comarques de la Ruta del Cister.

Ingredients

1 dotzena d'ous

1/2 kg de sucre (o una cullerada de sucre per cada ou)

1/4 de l de moscatell (o una mica menys)

1 tassa d'oli verge

1 pols de sal

1 tassa de llet

150 g d'una barreja de matafaluga i celiandre, bullida amb 1/4 de l d’aigua

farina, la que admeti (2,5 kg, aproximadament)

Elaboració

Un cop hàgiu fet bullir l'aigua amb la matafaluga i el celiandre, de 10 a 15 minuts, deixeu-la refredar.

Poseu la farina, en forma de con o volcà en un gibrell; aneu-hi tirant els ingredients i, amb les puntes dels dits, ho aneu pastant, barrejant els ous, petites porcions de farina, etc. Aneu procedint així, també amb el palmell de la mà, fins que tota la farina hagi estat incorporada en una massa relativament llisa i compacta, que no s'enganxi als dits. Deixeu reposar la massa, tapada amb un drap blanc de cotó (si bé, si és de llana, conservarà millor l’escalfor) fins que hagi llevat (d’una a quatre hores). Aplaneu-la amb el corró i prepareu porcions en forma de bola o ou, i aplaneu-les al màxim, donant-hi la forma d'un disc d'uns 20 cm de diàmetre.

Si voleu, les podeu deixar reposar fins al moment de fregir-les.

Teniu oli roent en una cassola, paella o perol i hi aneu fregint les orelletes, feu-les tornar rosses d'un costat i de l'altre, remenant-les amb una canya, un punxó, etc. Han de quedar d’uns 20 cm de diàmetre, aproximadament, ja que creixen poc. Traieu-les i empolseu-les amb sucre.

Notes

Hi ha, naturalment, força variants d'aquestes orelletes, amb canvis de proporcions i ingredients. Així 1 kg o 3/4 de kg de farina, aproximadament, admet 3 o 4 ous, a part de llevat de París o llevat ràpid Royal (unes 2 cullerades del primer; una del segon), 1 dl o un got d'oli, 1 got d'anís, 100 g de sucre, i pela de llimona ratllada, i l'aigua corresponent (1/4 de l). A aquesta aigua s'hi pot afegir 1 canó de canyella, clavells, anís estrellat i, per què no, cardamom, o aromes més casolanes, com l'aiguanaf i, més modernament, vainilla natural o vanil·lina. El celiandre (escrit popularment "saliàndria", "soliandra", etc.) o coriandre, l'exòtic julivert xinès, és, no obstant, en forma de baia, tradicional a l'Empordà (brunyols, etc.), al Montsià (pastissets), etc. Poden incloure algun licor.

Constitueixen unes postres o un berenar excel·lent, acompanyades amb un vi dolç o vi ranci. Es guarden uns dies.

Tant les orelletes com les bunyetes nord-catalanes, tradicionalment, s'estiraven sobre el genoll dret, recobert o no amb un drap de lli.

A l'Urgell, a diferència d'altres comarques, les orelletes queden en forma còncava, és a dir, d'orelleta; en fregir-les, hom s'ajuda amb una canyeta amb un tap de suro clavat. A la Conca de Barberà hi ha qui les fa amb un motllo de llauna, en forma de rosa o flors, com a les Balears.

Autor: Jaume Fàbrega/GN

https://gironanoticies.com/noticia/49566-orelletes.htm