

GASTRONOMÍA

CANGREJOS EN SALSA

Se pone a freir en aceite o manteca, bastante cebolla partida menuda, laurel, perejil, pimienta, ajo, clavo, un poco de nuez moscada y sal.

Cuando la cebolla está dorada, se le pone una cucharada de harina, se da un poco de vuelta y se añade agua y los cangrejos, bien lavados. Se les añade un poco de vino blanco, se tapa la cacerola y se deja cocer durante un rato.

POLLOS EN PEPITORIA

Se limpian y se despedazan dos pollos, rehogándolos en manteca de cerdo, agregando tocino entreverado en trocitos, perejil picado y unos trozos de jamón, sal y pimienta al gusto.

Se majan en un mortero los ajos tostados, unas avellanas, un clavillo y perejil picado, desliendo todo con una yema de huevo. Cuando todo está hecho una pasta, se le añade un poco de caldo y se vierte sobre la carne dejándolo reposar. Hay que tener precaución de quitarlo del fuego antes de que la salsa espese demasiado. Luego se deslién en esta salsa otras dos yemas de huevo, agregándolas a los pollos antes de servirlo y procurando batir bien la salsa para que no se corte.

FAUNA

GORRIÓN COMÚN (*Passer domesticus*)

Esta pequeña ave, que fue introducida en América por los primeros colonos para combatir las plagas de insectos y para conservar un recuerdo de Europa, puede ser localizada en cualquier parte del mundo.

Su cuerpo presenta un color castaño oscuro, vetado de negro, en las partes superiores. En las alas se aprecian unas barras blancas. El macho, que es de mayor tamaño que la hembra, tiene capirote gris y barbero negro; la hembra es de color castaño mate, por encima, y gris, en su pecho.

Cuando llega el mes de abril la hembra pone de 4 a 6 huevos que después de 16 días de incubación, eclosionarán. Pasados 15 días, los polluelos, estarán en disposición de volar. Acto seguido, comenzará una segunda puesta que volverá a repetir hasta cuatro veces al año.

Es de las aves que viviría muy verca del hombre si no fuera porque éste las ataca, incomprensiblemente. Por alimentarse de insectos nocivos para el campo, debería ser protegido por parte de los agricultores.

Otras variedades del gorrión son: gorrión molinero, italiano y moruno.