

LA RECETA

COLIVA

CULTURA

20_11_2021



Hay multitud de platos tradicionales relacionados con la fiesta de santa Lucía. He elegido una receta utilizada en los países ortodoxos griegos, un plato que se sirve tanto para conmemorar tanto la fiesta de los difuntos como la fiesta de esta santa. Tiene su origen en la conmemoración del milagro de santa Lucía en Siracusa durante la hambruna de 1646 mencionada en el artículo (la llegada del barco lleno de trigo, que la

población no molió, sino que lo comió hervido).

Ingredientes

500 g de trigo “descascarillado”

1,5 l de agua fría

Media cucharadita de sal

300 g de azúcar

2 sobrecitos de azúcar vainillado

4 ml. de esencia de ron

250 g de nueces picadas finamente

250 g de nueces picadas gruesas

Para la decoración

Nueces peladas enteras

Cacao en polvo

Decoración de chocolate amargo y con leche

Lavar el trigo en nueve aguas (es la tradición). Ponerlo en agua fría con sal a fuego medio-alto, sin tapa. Eliminar la espuma que se forma en la superficie. Bajar el fuego. Remover de vez en cuando. Se irá viendo que los granos se abren y “florecen”. Después de 20-30 minutos el grano está ya hervido. Retirar la olla del fuego y cubrirla con una tapa. Dejar reposar hasta el día siguiente.

Al día siguiente, retirar la tapa y añadir el azúcar, el ron, el azúcar de vainilla, las nueces finamente molidas y las nueces molidas gruesas.

Mezclar bien con las manos, hasta que se sienta que la mezcla se vuelve suave y maleable. Probar y ajustar de azúcar según el nivel deseado. Ésta no es una receta “fija”, también se pueden añadir aromas adicionales (más ron, más vainilla, más nueces...).

Colocar la mezcla en un plato con forma redonda. Decorar con nueces, almendras garrapiñadas y cacao sin azúcar. Formar una cruz en la superficie del pastel con las almendras azucaradas o el cacao en polvo.

Se puede guardar en la nevera durante una semana.