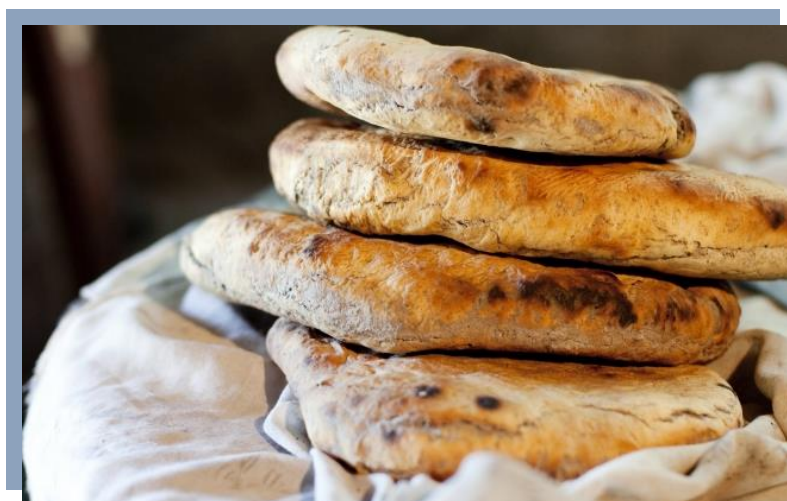


## GASTRONOMÍA SANJUANINA

### Torta al Rescoldo

*< Rescoldo: Brasa menuda resguardada por la ceniza >*



Seguramente a este manjar apunta aquel refrán de “A falta de pan, buenas son las tortas”.

Es como el pan del pobre, que no lleva levadura y no necesita horno, sino apenas un poco de arena calentada al rescoldo.

Para 1 kilo de harina, debe contarse con  $\frac{1}{4}$  kilo de grasa fina, 250 cm<sup>3</sup> de agua y una cucharadita de sal. Se tamiza la harina con la sal y se mezcla la grasa con la mano, hasta obtener una harina gruesa; se agrega el agua necesaria de modo que quede una masa no muy blanda.

Se amasa un buen rato y se deja descansar unos 15 minutos antes de armar las tortas.

Mientras, debe calentarse la arena en brasas: se cubren las brasas con arena, se colocan encima las tortas y se cubren con otra capa de arena; esta última debe ser abundante, pues sobre ella deben ir nuevas brasas.

Cubrir todo con arena y dejar cocinar aproximadamente 20 minutos, después de los cuales se sacan las tortas y, una vez frías, se raspan para quitar todo vestigio de arena.

*Recetas extraídas del libro “Sabores de la Memoria” de la sanjuanina Hebe Almeida de Gargiulo.*

*Esta obra fue impresa en 2005 y la autora muestra en ella un significativo panorama de la historia de la alimentación del hombre. Aquí se manifiesta el modo de ser de un pueblo, a través de una de sus expresiones cotidianas. Los datos aportados por los informantes, sumados a la experiencia personal y heredada de la autora, desfilan en sabores que la memoria guarda, la historia atesora y la familia cuyana venera.*