

## CHANFAINA

A chanfaina é unha receita tradicional dos territorios de antigos señoríos, cando as partes "nobres" do animal entregábase aos Señores, mentres as vísceras e as partes máis pobres quedábanse na casa dos labregos, coas que preparaban a denominada chanfaina. Gran parte do territorio de San Sadurniño seguiu a ser a propiedade da antiga nobreza ata mediados do século XX e quizais sexa unha das causas da súa pervivencia ao longo do tempo. A palabra chanfaina significa en realidade "revolto de cousas diversas". Esa precisamente é unha das súas características: acadar a harmonía a partir do diverso e do "pobre".

### RECEITA DA CHANFAINA

#### Ingredientes

- Touciño
- Raxo
- Chourizo
- Cebola
- Pemento doce
- Pemento picante
- Ourego
- Cravo
- Comiños
- Fariña de maínzo
- Sangue de porco
- Estómago do porco



#### MODO DE ELABORACIÓN

Pícase o touciño, raxo, chourizo e a cebola en dados pequenos e depositase nun recipiente. Incorpórase o pemento doce e picante, ourego, cravo e comiños. Bótaselle a sangue, a fariña de maínzo e amásase ben.

A continuación métese a masa no estómago do porco, péchase cosido cun fío, introdúcese nunha bolsa de tela e ponse a cocer durante tres horas.