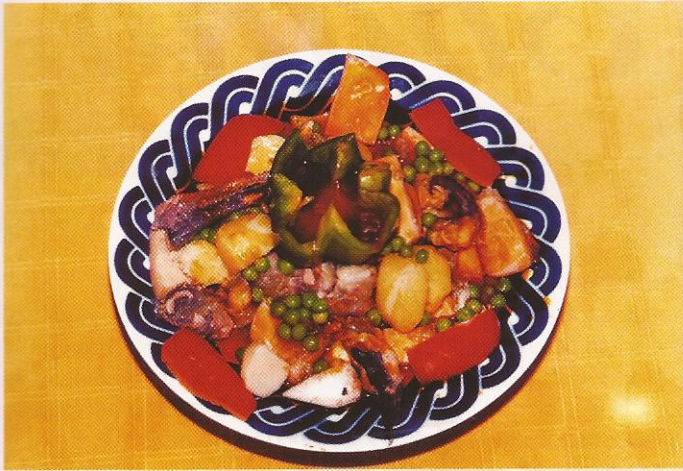


CHOCO DA RÍA



O Choco coñecido tamén en Galicia como Chopo, Chuvión, Xiba ou Xoco; en Cataluña e Baleares como Sepia e en Asturias como Rellena, é un cefalópodo cun corpo de forma ovalada, ancho e plano. Ten oito brazos e dous tentáculos rodeando a boca. Os brazos teñen numerosas ventosas. As súas aletas laterais rodean o corpo en case toda a lonxitude do manto.

Posúe unha cuncha interna, que chaman Xibón, que atopamos a miúdo nas praias e que se emprega para "afiar" os picos dos paxaros engaiolados.

Mide arredor duns 25 a 40 cm., presentando unha cor variable por mor do seu mimetismo.

Na época de reprodución transforma un dos seus brazos en hectocolito para deposita-los espermátóforos na

femia.

É frecuente atopalos formando parellas nas que o macho segue á femia por todas partes, alumiñándoa cos seus tentáculos. Cada femia deposita de 200 a 500 ovos en varios días e a incubación dura uns 50 días.

Aliméntase de xeito preferente de cangrexos, camaróns, peixiños e doutros moluscos.

Viven preto da costa en fondos de area provistos de vexetación.

Péscanse con trasmallos, miños, nasa choqueira, butróns, poteiras, con francada e cos métodos da femia e do cangrexo.

CHOCOS A "LA TASCA"

Ingredientes para catro persoas:

- 1 kg. de chocos*
- 2 pementos vermellos*
- 2 pementos verdes*
- 1 cebola*
- 1 folla de loureiro*
- chícharos*
- 1/2 kg. de patacas*

Allada:

- Aceite de oliva*
- Unto*
- Pementón doce*
- Pementón picante*
- Un dente de allo*

Elaboración:

Allada: Unha vez quente o aceite, sofrítense os allos co unto. Sepárase a tixola do lume e engádesse o pementón doce e o picante.



La Tasca

**pescados y mariscos
de la ría**

Alfonso X "El Sabio", 3
Trav. Fdez. Ladreda (Campolongo)
PONTEVEDRA

Tlfo.: 986 86 14 61

POSTRE (Especialidade da Casa)

INGREDIENTES: 1/2 litro de nata líquida. 1 Litro de leite. 6 Ovos. 200 gr. De azucre. 10 grs de xelatina.

ELABORACIÓN: Mestúranse todos os ingredientes agás os ovos e a xelatina. Cando o leite, o azucre e a nata rompan a ferver, agréganselle as xemas batidas cun pouco de leite.

Batemos enerxicamente para que quede unha pasta moi fina. Cando levante de novo a ferver retírase do lume e agrégaselle os 10 grs. de xelatina, que tiñamos en auga fría, sen deixar que ferva a xelatina. Cando teñamos o líquido, agréganselle as claras a punto de neve, mesturándoas cun pouco de aire.

Énchense unha copas e métense na neveira 3 hora. No intre de servir, se acompaña con caramelo con azucre, xema de ovo e coñac.

E NON ENGADIMOS O CLÁSICO E HABITUAL SECRETO DA COCIÑEIRA, QUE CONFIRE A ESTE POSTRE O SEU PUNTO EXACTO DE SABORE CALIDADE.